



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

DIRECCIÓN DE PRESTACIONES MÉDICAS

NOMBRE Y CLAVE

Procedimiento para la preparación, distribución y conservación de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y manejo de leche humana en Unidades Médicas de Segundo Nivel de Atención
2660-003-018

AUTORIZACIÓN

Aprobó



Dra. Célida Duque Molina
Titular de la Dirección de Prestaciones Médicas

Revisó

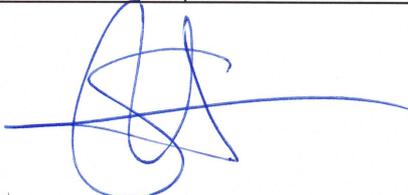


Dr. Efraín Arizmendi Uribe
Titular de la Unidad de Atención Médica



Dra. Alva Alejandra Santos Carrillo
Encargada del Despacho de la Coordinación de Unidades de Segundo Nivel

Elaboró



Dr. Alejandro Ajoleza Sánchez
Titular de la División de Hospitales

COORDINACIÓN DE MODERNIZACIÓN
Y COMPETITIVIDAD

MOVIMIENTO VALIDADO Y REGISTRADO

ACTUALIZACIÓN 29 DIC 2023

"El personal realizará sus labores con apego al Código de Conducta y de Prevención de Conflictos de Interés de las Personas Servidoras Públicas del IMSS, utilizando lenguaje incluyente y salvaguardando los principios de igualdad, legalidad, honradez, lealtad, imparcialidad y eficiencia que rigen el servicio público, así como con pleno respeto a los derechos humanos y a la no discriminación".



ÍNDICE

		Página
1	Base normativa	4
2	Objetivo	4
3	Ámbito de aplicación	4
4	Definiciones	4
5	Políticas	8
6	Descripción de actividades	17
7	Diagrama de flujo	49
	Anexos	
Anexo 1	Control de prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12. Clave 2660-009-048	73
Anexo 2	Solicitud individual de sucedáneos de leche materna nd-38 Clave 2660-009-179	77
Anexo 3	Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual nd-13. Clave 2660-009-187	80
Anexo 4	Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana. Clave 2660-009-186	85
Anexo 5	Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales nd-37. Clave 2660-009-172	89
Anexo 6	Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales. Clave 2660-009-173	95
Anexo 7	Instrucciones de operación para la esterilización de artículos de cocina, sucedáneos de leche materna y dietas complementarias. Clave 2660-005-001	100



ÍNDICE

		Página
Anexo 8	Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales. Clave 2660-013-018	104
Anexo 9	Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la Unidad Médica Hospitalaria y domicilio. Clave 2660-013-017	117
Anexo 10	Informe de productividad del área de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y extracción de leche humana nd-14. Clave 2660-009-039	135



1 Base normativa

- Artículo 82, Fracción IV del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de septiembre de 2006 y sus reformas.
- Numeral 7.1.4.2, párrafo 1 y 7.1.4.2.2, párrafo 1 del Manual de Organización de la Dirección de Prestaciones Médicas, clave 2000-002-001, con fecha de registro del 21 de diciembre de 2022.

2 Objetivo

Establecer los elementos técnicos, higiénicos y administrativos del área de sucedáneos de leche materna y dietas enterales, para garantizar una adecuada preparación, distribución y conservación de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y manejo de leche humana, asegurando una alimentación inocua y adecuada a pacientes recién nacidos, prematuros y pediátricos hospitalizados, fortaleciendo la promoción de la lactancia materna a las madres puérperas en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención.

3 Ámbito de aplicación

El presente procedimiento es de observancia obligatoria para la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas, Coordinación de Prevención y Atención a la Salud, Coordinación de Planeación y Enlace Institucional, Coordinación de Información y Análisis Estratégico, Coordinación de Gestión Médica y Coordinación Auxiliar Operativa Administrativa en los Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada y en las Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención.

4 Definiciones

Para efectos del presente procedimiento se entenderá por:

4.1 alimento: Sustancia elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano directo y pueden ser en estado sólido, semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.

4.2 análisis microbiológicos: Técnicas de diagnóstico que permiten identificar la presencia de microorganismos patógenos o contaminantes de forma estandarizada de acuerdo a normas vigentes y tiene por objeto para este procedimiento, la evaluación de inocuidad de los alimentos desde el punto de vista microbiológico.

4.3 ASLMDE: Área de Sucédáneos de Leche Materna y Dietas Enterales.



- 4.4 bitácora:** Cuaderno en el cual se realizan anotaciones y/o registros de las actividades de limpieza de los envases, etiquetados, análisis microbiológicos positivos y cantidad de leche humana entregada y control de insumos de los sucedáneos.
- 4.5 cámara del esterilizador:** Compartimiento en el cual se lleva a cabo la destrucción total de cualquier forma de vida microbiana y esporas en los sucedáneos de leche materna y material termorresistente como objetos de acero inoxidable, aluminio, vidrio, textil, goma, caucho, plásticos de polipropileno, polimetilpenteno o teflón.
- 4.6 Central de Equipo y Esterilización:** Área de acceso restringido donde se realiza el proceso de producción para obtener dispositivos médicos estériles para su uso clínico es decir; se recibe, lava, descontamina, seca, inspecciona, empaqueta, esteriliza, almacena y distribuyen dispositivos médicos estériles, con el fin de garantizar la seguridad biológica de estos productos para ser utilizados con el paciente.
- 4.7 dieta complementaria:** Régimen dietético constituido por alimentos sólidos o semisólidos en forma de papilla o puré, este puede ser prescrito a lactantes o pacientes con necesidades nutricionales específicas.
- 4.8 dieta enteral:** Régimen dietético que se prepara combinando los alimentos de una dieta normal o constituida con alimentos naturales o cocidos y/o suplementos, planeados para satisfacer las necesidades terapéuticas nutricionales. Deben triturarse y/o homogeneizarse finamente, colarse y diluirse eliminando los grumos que se forman, hasta lograr una consistencia que asegure su ingestión ya sea por vía oral o a través de una sonda.
- 4.9 dieta polimérica:** Fórmula nutricionalmente completa, en los que los tres nutrientes básicos (proteínas, hidratos de carbono y grasas) se encuentran en forma compleja, es decir, en forma de polímeros o macromoléculas.
- 4.10 escamoché:** Retirar los residuos de alimentos de charolas, loza y batería de cocina no consumidos por los pacientes y personal.
- 4.11 esterilización:** Proceso de destrucción total de cualquier forma de vida microbiana mediante un equipo esterilizador Institucional.
- 4.12 esterilizador:** Equipo médico Institucional utilizado para esterilizar sucedáneos de leche materna, dietas complementarias y artículos de cocina por exposición directa al agente esterilizante, eliminando la totalidad de microorganismos incluyendo esporas. También conocido como autoclave.
- 4.13 etiqueta:** Papel adherible con la información impresa de la “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4) que se sujeta sobre el envase preparado de sucedáneo.



4.14 higiene de manos: Término genérico referido a cualquier medida adoptada para la limpieza de las manos-fricción con un preparado de base alcohólica o lavado con agua y jabón, con el objetivo de reducir o inhibir el crecimiento de microorganismos en las manos.

4.15 IAAS: Infecciones Asociadas a la Atención a la Salud son las que afectan a un paciente durante el proceso de atención en un hospital u otro centro de atención de salud, que no estaba presente ni incubándose en el momento de la admisión. También puede aparecer después del alta, representan un evento adverso más frecuente asociado al cuidado del paciente.

4.16 fórmula láctea: Sucedáneo de leche materna; producto higienizado adaptado a las características fisiológicas y requerimientos del lactante, conforme a los estándares del Instituto.

4.17 IMSS o Instituto: Instituto Mexicano del Seguro Social.

4.18 lactancia materna: Proceso natural por el que la madre alimenta a su hijo, proporcionando el alimento ideal para favorecer el crecimiento y desarrollo de la persona recién nacida y del lactante; la cual debe ser exclusiva los primeros 6 meses de vida y complementaria hasta los dos años o más, con aporte nutricional, inmunológico y emocional que lo mantendrá sano. Además es parte integrante del proceso reproductivo, con repercusiones importantes en la salud de las madres.

4.19 lactario: Área designada, acondicionada e higiénica en la Unidad Médica Hospitalaria, destinada para realizar principalmente el proceso de extracción manual de humana en la madre puérpera o en periodo de lactancia con lactante hospitalizado y para madre trabajadora en periodo de lactancia, en los horarios establecidos con las técnicas adecuadas e higiénicas, guardando la seguridad, accesibilidad, privacidad y tranquilidad de la madre durante la extracción manual, manteniendo la inocuidad y calidad nutricional de la leche humana, así como su almacenamiento y conservación temporal y distribución a los servicios neonatales y pediátricos para ser proporcionada al recién nacido y lactante hospitalizado.

4.20 leche humana: Alimento natural producido por las glándulas mamarias de la madre para alimentar al recién nacido y lactante; durante los primeros 4 días se produce calostro en pequeñas cantidades el cual proporciona un alto contenido de anticuerpos que fortalecen el sistema inmunológico, después del calostro se segrega la leche de transición que se produce entre el cuarto y décimo día de parto con aumento de contenido de lactosa, grasa y vitaminas hidrosolubles y que a partir del décimo día se produce la leche madura, esta contiene nutrimentos, así como una serie de compuestos bioactivos y componentes celulares que ejercen diferentes efectos biológicos que el lactante requiere para su crecimiento y desarrollo. Representa el único alimento del lactante en los primeros 6 meses de vida.

4.21 limpieza rutinaria: Consiste en aseo general en seco y/o húmeda de todas las superficies visibles de un área de trabajo con el fin de recoger las acumulaciones de polvo y otras partículas de las superficies y mobiliario, así como de las recolecciones de residuos



sólidos, estas actividades se efectuarán diariamente al inicio de la jornada de trabajo en los inmuebles Institucionales del ASLMDE y cuantas veces sea necesaria.

4.22 limpieza profunda: Se trata de un aseo más completo, incluyendo todas las superficies horizontales y verticales, internas y externas. Consiste en la eliminación de suciedad, grasa y agentes infecciosos de todas las superficies visibles y ocultas por medio de lavado, tallado y fregado detalladamente con el fin de evitar acumulación de mugre y elementos que favorezca la proliferación de microorganismos patógenos causantes de enfermedades en los inmuebles Institucionales del ASLMDE. Se realiza cada semana con base a la planeación de actividades.

4.23 nutrición enteral: Forma de soporte nutricional que implica la ingesta de alimentos y/o suplementos enterales administrados a través de un dispositivo de acceso al tracto digestivo, que se da al paciente por medio de equipos para alimentación enteral que incluye una sonda vía orogástrica, nasogástrica, nasoyeyunal, gastrostomía, o por yeyunostomía.

4.24 PEPS: Primeras Entradas Primeras Salidas; método de evaluación de inventarios que consiste en disponer de los primeros alimentos que entran al almacén de víveres, para que sean los primeros en salir.

4.25 persona recién nacida o recién nacido: Producto de la concepción, desde el nacimiento hasta los 28 días de vida extrauterina.

4.26 personal operativo del Departamento de Nutrición y Dietética Conformado por las categorías, Cocinero Técnico 1, Cocinero Técnico 2, Manejador de Alimentos de los Servicios de Nutrición y Dietética y Auxiliar de Almacén.

4.27 personal profesional del Departamento de Nutrición y Dietética: Personal adscrito al Departamento de Nutrición y Dietética de las categorías de Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, Jefe de Oficina de Dietoterapia y Enseñanza, Nutriólogo Clínico Especializado, Especialista en Nutrición y Dietética y Nutricionista Dietista.

4.28 receta colectiva: "Solicitud de medicamentos para hospitalización y servicios auxiliares" clave 2610-A09-006.

NOTA: Es el formato oficial del Instituto empleado en los servicios de hospitalización para la solicitud de insumos terapéuticos, el cual se obtiene del anexo 6 del "Procedimiento para el suministro y control de recetarios en los tres niveles de atención" clave 2610-A03-001.

4.29 sección blanca: Zona restringida del ASLMDE destinada para la elaboración y esterilización de sucedáneos de leche materna y dietas enterales, así como la esterilización de artículos de cocina empleados en la preparación de sucedáneos, con las mejores prácticas de higiene y sanidad a fin de reducir y/o evitar el riesgo de contaminación cruzada causada por agentes patógenos.

4.30 sección gris: Zona semirestringida del ASLMDE a la que ingresa el personal responsable de la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales; en esta



se realiza actividades de lavado (mecánico o manual) y desinfección de frascos de sucedáneos de leche materna, artículos de cocina e insumos.

4.31 sección de transferencia: Espacio de transición entre secciones con diferentes condiciones de asepsia y grado de restricción de circulación que permite controlar a través de elemento físico de separación, el paso del personal asignado al ASLMDE de la sección gris a la sección blanca.

4.32 seguridad del paciente: Reducción del riesgo de daños innecesarios relacionados con la atención sanitaria hasta un mínimo aceptable.

4.33 sesiones educativas: Conjunto de acciones encaminadas a la enseñanza, al desarrollo y fomento de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes para llegar al análisis, diálogo y reflexión sobre un tema identificado. Consta de tres momentos: inicio, desarrollo y cierre.

4.34 soporte nutricional: Alternativa terapéutica para los pacientes del IMSS que presentan dificultades en la ingestión de alimentos, tiene el propósito de asegurar el aporte de nutrientes precisos para cubrir las necesidades de metabolismo basal y de la enfermedad del paciente, con el fin de prevenir o tratar la malnutrición o la deficiencia específica de nutrientes.

4.35 SPPSTIMSS: Servicio de Protección y Promoción de la Salud para Trabajadores del Instituto Mexicano del Seguro Social.

4.36 sucedáneo: Producto que puede sustituir a la leche materna, por su contenido nutricional, similar a la misma.

4.37 suplementos alimenticios: Productos que contienen un ingrediente destinado a complementar la alimentación. No se presentan como sustitutos de un alimento convencional, ni como componente único de una comida o de la dieta alimenticia.

4.38 UCIN: Unidad de Cuidados Intensivos Neonatales.

5 Políticas

5.1 Generales

5.1.1 El personal realizará sus labores con apego al Código de Conducta y de Prevención de Conflictos de Interés de las Personas Servidoras Públicas del IMSS, con los principios constitucionales de legalidad, honradez, lealtad, imparcialidad y eficiencia; a través de las pautas de conducta de: buen trato y vocación de servicio; respeto a los derechos humanos y a la igualdad y no discriminación; integridad y prevención de conflictos de interés en el uso del cargo y en la asignación de recursos públicos; y superación personal y profesional,



aprobado por el Consejo Técnico mediante Acuerdo: ACDO.SA2.HCT.251121/319.P.DA, de fecha 25 de noviembre de 2021.

5.1.2 La entrada en vigor del presente documento actualizará y dejará sin efecto al “Procedimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales en unidades médicas hospitalarias de Segundo Nivel de Atención” clave 2660-003-018, con fecha de registro 18 de junio del 2013.

5.1.3 La Coordinación de Unidades de Segundo Nivel con el apoyo de la División de Hospitales, tendrá la facultad de interpretar el presente documento, así como resolver los casos especiales y no previstos.

5.1.4 El incumplimiento del contenido del presente documento, por las personas servidoras públicas involucradas será causal de las responsabilidades que resulten procedentes conforme a la Ley General de Responsabilidades Administrativas y demás disposiciones aplicables al respecto.

5.1.5 El personal que labora en la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel, participará en el apoyo y promoción de los beneficios que otorga la lactancia materna.

Personal del Departamento de Nutrición y Dietética

5.1.6 Realizará higiene de manos, antes, durante y después de realizar los procesos de: manipulación de artículos de cocina y alimentos, preparación y distribución de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y leche humana, con apego al numeral 6. Importancia de la Higiene de Manos de los “Lineamientos para el control sanitario para el Departamento de Nutrición y Dietética” clave 2660-013-008 (Anexo 11) del “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012.

NOTA: El “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012 se encuentra en la siguiente

liga

<https://intranet.imss.gob.mx/normatividad/Normas/DIR.%20PRESTACIONES%20MEDICAS/UNIDAD%20DE%20ATENCION%20MEDICA/COORD.%20DE%20UNIDADES%20DE%20DO%20NIVEL/PROCEDIMIENTOS/2660-003-012.pdf>

5.1.7 Favorecerá y promoverá el uso racional y eficiente de los recursos institucionales destinados a la operación del Departamento de Nutrición y Dietética.

5.1.8 Hará uso adecuado de las instalaciones, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética.

5.1.9 Mantendrá durante su jornada laboral orden y limpieza en su área de trabajo.

5.1.10 Asistirá al Laboratorio de Análisis Clínicos de la Unidad Médica Hospitalaria, para la realización de los estudios bacteriológicos y microbiológicos en la fecha y horario



establecidos en el “Programa anual de control bacteriológico para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-019-003.

NOTA: El Programa anual de control bacteriológico para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-019-003 es el Anexo 10 del “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012 el cual se encuentra disponible: <https://intranet.imss.gob.mx/normatividad/Paginas/procedimientos.aspx>

5.1.11 Cumplirá con lo establecido en el “Lineamiento para medidas de seguridad e higiene para el personal del departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-001 y “Lineamientos para el control sanitario para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008.

NOTA: El “Lineamiento para medidas de seguridad e higiene para el personal del departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-001 es el anexo 1 del “Procedimiento para la recepción, procesamiento y suministro de alimentos a pacientes hospitalizados y personal trabajador en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel”, clave 2660-003-067 y los “Lineamientos para el control sanitario para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008 se encuentran en el anexo 11 del “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social, clave 2660-003-012 los cuales se encuentran disponibles: <https://intranet.imss.gob.mx/normatividad/Paginas/procedimientos.aspx>

5.1.12 Fomentará los beneficios de la lactancia materna entre las madres puérperas y en periodo de lactancia en las diferentes áreas hospitalarias.

5.1.13 La o el Nutricionista Dietista, Especialista en Nutrición y Dietética y Nutriólogo Clínico Especializado, se dirigirá en todo momento a la madre puérpera en periodo de lactancia y/o familiar y/o tutor legalmente responsable con trato digno, amable, respetuoso y con un lenguaje claro y preciso que le permita comprender los aspectos de la alimentación saludable y de los beneficios de la lactancia materna.

5.1.14 Asistirá a programas, eventos de educación continua y cursos de capacitación en materia de nutrición, siempre que cumplan con los requisitos para ello, que los contenidos académicos sean congruentes con su formación y desempeño laboral; una vez concluidos participará en las actividades académicas, como cursos monográficos, sesiones educativas, departamentales o modulares y bibliográficas de la Unidad Médica Hospitalaria.

5.1.15 El presente procedimiento tiene como documentos de referencia los siguientes:

- NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 22 de enero del 2013.
- NOM-131-SSA1-2012, Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 10 de septiembre de 2012.



- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 1 de marzo de 2010.
- NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 27 de septiembre de 2010.
- Manual de Organización de las Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención, clave 2000-002-005, con fecha de registro 27 de enero de 2023.
- Manual de Organización de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas, clave 2000-002-002, con fecha de registro 27 de enero de 2023.
- Cuadro Básico de Alimentos, vigente.
NOTA: El cuadro Básico de Alimentos se puede consultar en la dirección web <http://www.imss.gob.mx/profesionales-salud/cuadros-basicos/alimentos>
- Guías de Práctica Clínica, vigente.
NOTA: Las Guías de Práctica Clínica (GPC) se pueden consultar en la dirección web <http://www.imss.gob.mx/profesionales-salud>
- Guía de buenas prácticas en materia de sucedáneos de leche materna en hospitales, publicada por la COFEPRIS, mayo 2018.

5.2 Específicas

Coordinador Delegacional de Nutrición y Dietética y/o Supervisor de Nutrición y Dietética, adscrito a la Coordinación de Prevención y Atención a la Salud

5.2.1 Difundirán implantarán, supervisarán y evaluarán la aplicación del presente procedimiento al nivel directivo de los Departamentos de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención, de acuerdo al modelo de gestión vigente.

5.2.2 Supervisarán a las Unidades de Segundo Nivel de Atención sobre los procesos de Nutrición y Dietética, propondrá alternativas de mejora aplicando las cédulas únicas de evaluación:

- “Cédula Única de Evaluación del Proceso Administrativo de Nutrición y Dietética”.
- “Cédula Única de Evaluación del Programa de Control Sanitario y Seguridad Alimentaria”.
- “Cédula Única de Evaluación del Proceso Clínico Nutricional para Pacientes en Hospitalización”.
- “Cédula Única de Evaluación del Proceso de Consulta Externa de Atención Nutricional en Segundo Nivel de Atención”.

NOTA: Las cédulas únicas de evaluación del proceso de Nutrición y Dietética se puede consultar en la dirección web <http://comunidades.imss.gob.mx:106/sites/dpm/cusn/Paginas/Nutrición.aspx>

Director de Unidad Médica Hospitalaria



5.2.3 Difundirá el presente procedimiento al cuerpo de gobierno para la supervisión y vigilará permanentemente su cumplimiento en las diferentes áreas de pediatría (cunero patológico, UCIN, hospitalización pediatría y Urgencias pediatría).

5.2.4 Verificará la actualización periódica de las dotaciones fijas de medicamentos en la unidad a su cargo considerando el Pronóstico de Consumo Mensual (PCM).

5.2.5 Vigilará la aplicación de exámenes bacteriológicos en el ASLMDE.

Subdirector Administrativo en Unidad Médica Hospitalaria

5.2.6 Favorecerá que el ASLMDE cuente con los insumos necesarios para su adecuado funcionamiento.

5.2.7 Autorizará la dotación de ropa hospitalaria para el proceso de preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.

5.2.8 Actualizará el catálogo de personal autorizado para el manejo de la receta colectiva, además de gestionar el reconocimiento de firmas para solicitar la clave del grupo de suministro 030 lácteos.

5.2.9 Supervisará el oportuno mantenimiento preventivo y correctivo del equipo del ASLMDE.

Titular de la Jefatura de Servicio de Pediatría y Titular de la Jefatura de Servicio de Urgencias y Titular de la Jefatura del Departamento de Enfermería y Titular de la Jefatura del Departamento de Trabajo Social

5.2.10 Para Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel Tipo "D" de acuerdo al Organigrama estructural el Subdirector Médico es quien debe realizar las actividades del Titular de la Jefatura de Servicios de Pediatría, Titular de la Jefatura de Servicio de Urgencias y Titular de la Jefatura del Departamento de Trabajo Social.

5.2.11 Vigilarán permanentemente el cumplimiento al presente procedimiento en las diferentes áreas de pediatría, (cunero patológico, UCIN, hospitalización pediatría y Urgencias pediatría).

Titular de la Jefatura de Servicio de Pediatría y Titular de la Jefatura de Servicio Urgencias

5.2.12 Supervisarán que la prescripción médica de sucedáneos de la leche materna sea por razones médicas aceptables de acuerdo a los criterios del apartado No. 7 Alimentación de la persona recién nacida en cuidados especiales "LINEAMIENTO TÉCNICO-MÉDICO DE LACTANCIA MATERNA", el cual podrá consultar en la siguiente liga:



<http://comunidades.imss.gob.mx:106/sites/dpm/cusn/Documents/PERINATAL/Lineamiento%20Lactancia%20Materna%20Final%20Alta.pdf#>

Médico No Familiar Tratante

5.2.13 Prescribirá y fomentará la práctica de la lactancia materna en forma exclusiva hasta los 6 primeros meses y complementaria hasta los 2 años, en las diferentes áreas de pediatría, (cunero patológico, UCIN, hospitalización pediatría y Urgencias pediatría).

Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética

5.2.14 Difundirá con el personal del Departamento de Nutrición y Dietética el presente procedimiento y vigilará permanentemente su cumplimiento.

5.2.15 Evaluará en forma permanente la aplicación de este procedimiento considerando los resultados del proceso del ASLMDE mediante los indicadores de desempeño establecidos e informes de productividad para lograr las metas establecidas.

NOTA: La evaluación se realizará conforme a la "Estadística mensual de productividad de Nutrición y Dietética en Hospitales forma 4-30-13ª/2001-15 hoja 2" clave 2660-009-038, es el Anexo 22 del "Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social", clave 2660-003-012.

5.2.16 Establecerá las líneas de acción para mejora del servicio, con base a los indicadores de desempeño y resultado de supervisiones internas y externas.

5.2.17 Coordinará con el Jefe de Oficina Dietoterapéutica y Enseñanza en Unidad Médica Hospitalaria A y B, Jefe de Sección de Producción de Dietología en Unidad Médica Hospitalaria, Nutriólogo Clínico Especializado, Especialista en Nutrición y Dietética y Nutricionista Dietista, la promoción entre el personal del Departamento de Nutrición y Dietética, para la capacitación, actualización e investigación en materia de nutrición, seguridad del paciente y calidad de la atención que se realice con enfoque educativo-preventivo que coadyuve a elevar la calidad de la atención integral.

5.2.18 Verificará el uso racional y eficiente de los recursos institucionales asignados al Departamento de Nutrición y Dietética.

5.2.19 Realizará supervisión y seguimiento al programa del control Bacteriológico del Departamento de Nutrición y Dietética.

NOTA: Se elabora con base al Anexo 10 del "Programa anual de control bacteriológico para el Departamento de Nutrición y Dietética", clave 2660-019-003 del "Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social", clave 2660-003-012.

5.2.20 Solicitará al SPPSTIMSS o la jefatura de laboratorio clínico, los resultados de los estudios de laboratorio realizados al personal del Departamento de Nutrición y Dietética que



hayan reportado resultados positivos para su análisis, toma de decisiones y monitoreo conservando la confidencialidad.

5.2.21 Coordinará y vigilará la aplicación de los “Lineamientos para el control sanitario para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008.

Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza en Unidad Médica Hospitalaria A y B o Nutricionista Dietista

5.2.22 En ausencia del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, éste realizará sus funciones.

5.2.23 Supervisará las actividades del personal a su cargo con apego a los documentos normativos internos vigentes de Nutrición y Dietética del IMSS.

5.2.24 Coordinará con el Nutriólogo Clínico Especializado, Especialista en Nutrición y Dietética y Nutricionista Dietista la promoción entre el personal del Departamento de Nutrición y Dietética, para la capacitación, adiestramiento, actualización e investigación en materia de nutrición, seguridad del paciente y calidad de la atención que se realice con enfoque educativo-preventivo que coadyuve a elevar la calidad de la atención integral.

Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza en Unidad Médica Hospitalaria A y B y Nutriólogo Clínico Especializado

5.2.25 Fortalecerán la vinculación entre el personal del Departamento de Nutrición y Dietética para la realización de actividades diarias con el fin de otorgar atención integral mediante el trabajo en equipo.

5.2.26 Establecerán líneas de acción para mejora del servicio, con base a los resultados de los indicadores de desempeño.

5.2.27 Realizarán la distribución y ubicación de áreas para el personal profesional y operativo del Departamento de Nutrición y Dietética.

5.2.28 Dirigirán y controlarán las actividades del personal profesional y operativo del Departamento de Nutrición y Dietética; resolverán casos y problemas en el ámbito de su competencia.

5.2.29 Participarán en la vigilancia del uso racional y eficiente de los recursos institucionales asignados al Departamento de Nutrición y Dietética.

5.2.30 Verificarán el adecuado enlace de los diferentes turnos en el ASLMDE.

5.2.31 Supervisarán que el personal del Departamento de Nutrición y Dietética realicen higiene de manos antes, durante y después del procesos de: manipulación de artículos de



cocina y alimentos, preparación y distribución de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y leche humana.

5.2.32 Vigilarán la aplicación de los “Lineamientos para el control sanitario para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008.

5.2.33 Identificarán los riesgos de IAAS en los procesos del Departamento de Nutrición y Dietética; de acuerdo a los hallazgos y mediante las herramientas y documentos de gestión, elaborarán el “Plan de mejora para la Calidad y Seguridad del Paciente” con la finalidad de implementar las acciones específicas que permitan reducir dichos riesgos.

NOTA: Las herramientas y documentos de gestión se pueden consultar en la liga: <http://comunidades.imss.gob.mx>

5.2.34 Capacitarán asesorarán y actualizarán al Personal del Departamento de Nutrición y Dietética sobre la prevención de IAAS.

5.2.35 Participarán en la supervisión de la aplicación de los “Lineamientos para el control sanitario del Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008.

5.2.36 Participarán en el análisis de la evaluación de calidad de la atención clínico nutricional al paciente recién nacido, pediátrico y paciente puérpera.

Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza en Unidad Médica Hospitalaria A y B, Especialista en Nutrición y Dietética y Nutricionista Dietista

5.2.37 Supervisarán en el ámbito de su competencia el adecuado suministro y control en la entrega de sucedáneos de leche materna y dietas enterales a pacientes hospitalizados.

5.2.38 Verificarán en el ámbito de su competencia la suficiencia de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.

5.2.39 Supervisarán que el personal a su cargo realice la higienización de manos antes y después de realizar el proceso de preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.

5.2.40 Supervisarán el uso correcto de ropa hospitalaria quirúrgica estéril y desechable utilizada en ASLMDE.

Nutricionista Dietista y Manejador de Alimentos



5.2.41 Portarán dentro del ASLMDE gorro desechable, bata quirúrgica reusable o desechable o botas quirúrgicas desechables, cubre bocas desechable y guantes desechables.

5.2.42 Realizarán higiene de manos después del contacto con el entorno del paciente.

5.2.43 Verificarán el adecuado funcionamiento de los equipos de esterilización.

5.2.44 Cumplirán con el adecuado uso de los sucedáneos de leche materna, suplementos alimenticios, ropa hospitalaria quirúrgica reusable o desechable, material desechable e insumos utilizados.

5.2.45 Restringirán el acceso al área de sucedáneos de leche materna a personal no autorizado.

5.2.46 Evitarán el uso de aparatos electrónicos como bocinas, radios, pantallas, teléfono celular etc. en el ASLMDE.

5.2.47 Evitarán la introducción al ASLMDE de artículos personales (mochilas, bultos, etc.).



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p>2660-009-187 (Anexo 3) con apego a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Control prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12, clave 2660-009-048 (Anexo 1).• “Solicitud individual de sucedáneos de leche materna nd-38”, clave 2660-009-179 (Anexo 2). <p>NOTA: Considerar en el cálculo de sucedáneos de leche materna, una reserva del 5 al 10% de acuerdo al total de las prescripciones medico dietéticas de sucedáneo de leche materna indicada por el Médico No Familiar tratante para atender las solicitudes extraordinarias por ingresos hospitalarios.</p> <p>13. Elabora la “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4) por frasco con apego a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Control de prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12”, clave 2660-009-048 (Anexo 1).• “Solicitud individual de sucedáneos de leche materna nd-38”, clave 2660-009-179 (Anexo 2).
Nutricionista Dietista de Hospitalización o Especialista en Nutrición y Dietética o Nutriólogo Clínico Especializado	<p>14. Elabora requerimiento de dietas complementarias, enterales y/o artesanales, mediante formato “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-005, y entrega a Nutricionista Dietista ASLMDE.</p>
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p>15. Recibe del Nutricionista Dietista del área de hospitalización o Especialista en Nutrición y Dietética o Nutriólogo Clínico Especializado el requerimiento de dietas complementarias, enterales y/o artesanales, mediante el formato de “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-005.</p> <p>NOTA: El formato de “Calculo dietoterapéutico nd-05” clave 2660-009-005 es el anexo 7 del “Procedimiento clínico nutricional para pacientes en hospitalización en unidades médicas hospitalarias”, clave 2660-003-019.</p> <p>16. Elabora el formato de “Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y</p>



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p>dietas enterales nd-37”, clave 2660-009-172 (Anexo 5) y formato de “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6) con apego a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual nd-13”, clave 2660-009-187 (Anexo 3), • “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-005. <p>17. Entrega al Manejador de Alimentos copia de los siguientes formatos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales nd-37”, clave 2660-009-172 (Anexo 5). • “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6). <p>el original de la,</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4). <p>Y los insumos (dieta polimérica, elemental etc.) Para la preparación de dietas enterales y la leche en polvo requerida indicando el número de tomas y tipo de sucedáneo de leche materna a preparar.</p>
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>18. Recibe del Nutricionista Dietista copia de los formatos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales nd-37”, clave 2660-009-172 (Anexo 5). • “Entrega de leche humana, sucedáneos de lecha materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6). <p>el original de la,</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Etiqueta de identificación para frascos de



Responsable	Descripción de actividades
<p>Manejador de Alimentos ASLMDE</p> <p>Nutricionista Dietista ASLMDE</p> <p>Nutricionista Dietista de hospitalización o Especialista en Nutrición o Nutriólogo Clínico Especializado</p>	<p>sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4).</p> <p>Y los insumos (dieta polimérica, elemental etc.) Para la preparación de dietas enterales y la leche en polvo requerida indicando el número de tomas y tipo de sucedáneo de leche materna a preparar.</p> <p>19. Archiva temporalmente los formatos en la carpeta que corresponda para cada uno, para consulta y control los mismos:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Control prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12”, clave 2660-009-048 (Anexo 1),• “Solicitud individual de sucedáneos de leche materna nd-38”, clave 2660-009-179 (Anexo 2),• “Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual nd-13”, clave 2660-009-187 (Anexo 3),• “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-005. <p>20. Elabora de acuerdo a las necesidades de dietas enterales “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16”, clave 2660-009-043, con 24 horas de anticipación e indica la justificación de la solicitud extraordinaria de alimentos y solicita la firma autógrafa de autorización del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza en Unidad Médica Hospitalaria A y B.</p> <p>21. Informa al Jefe de Sección de Producción de Dietología en Unidad Médica Hospitalaria o Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 sobre los alimentos requeridos para la elaboración de dietas enterales y/o complementarias.</p> <p>Nota 1: Solo en el caso de preparación de dietas enterales o alguna preparación especial que sea requerida, está se realizara con 24 horas de anticipación en el “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd 16”, clave 2660 009 043.</p> <p>NOTA 2: El “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16”, clave 2660-009-043, es el anexo 8 del “Procedimiento para la recepción, procesamiento y suministro de alimentos a pacientes hospitalizados y personal trabajador en Unidades</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Nutricionista Dietista o Especialista en Nutrición o Nutriólogo Clínico Especializado</p> <p>Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza en Unidad Médica Hospitalaria A y B</p> <p>Jefe de Sección de Producción de Dietología en Unidad Médica Hospitalaria y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Auxiliar de Almacén y/o Cocinero Técnico 2 y/o Nutricionista Dietista asignada al almacén de víveres</p> <p>Jefe de Sección de Producción de Dietología en Unidad Médica Hospitalaria y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Jefe de Sección de Producción de Dietología en Unidad Médica Hospitalaria y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p>	<p>Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención”, clave 2660-003-067.</p> <p>22. Recibe el “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16”, clave 2660-009-043 confirma la necesidad extraordinaria de alimentos con base a la justificación registrada, firma de autorización y regresa el vale al Jefe de Sección de Producción de Dietología en Unidad Médica Hospitalaria y/o Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2.</p> <p>23. Recibe el “Vale al almacén de víveres nd-16”, 2660-009-043 (Anexo 8) con la firma autógrafa de autorizado y entrega al Auxiliar de Almacén de víveres y/o Nutricionista Dietista asignado al Almacén de Víveres.</p> <p>24. Recibe debidamente requisitado y autorizado el “Vale al almacén de víveres nd-16” clave 2660-009-043 (Anexo 8) y entrega la cantidad de alimentos solicitados para su preparación correspondiente y solicita firma de conformidad del personal que recibe.</p> <p>25. Verifica si faltan alimentos.</p> <p style="text-align: center;">Existen alimentos faltantes</p> <p>26. Solicita al Auxiliar de Almacén y/o Cocinero Técnico 2 y/o Nutricionista Dietista asignados al Almacén de Víveres la reposición de los alimentos identificados como faltantes con base a:</p> <ul style="list-style-type: none">• Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16 clave 2660-009-043 (Anexo 8).



Responsable	Descripción de actividades
<p>Auxiliar de Almacén y/o del Cocinero Técnico 2 y/o Nutricionista Dietista asignados al Almacén de Víveres</p> <p>Jefe de Sección de Producción de Dietología en Unidad Médica Hospitalaria y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Manejador de Alimentos ASLMDE</p>	<p>27. Realiza la reposición de alimentos faltantes con apego a:</p> <ul style="list-style-type: none">• Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16 clave 2660-009-043 (Anexo 8). <p>Continúa con la actividad 28.</p> <p style="text-align: center;">No existen alimentos faltantes</p> <p>28. Distribuye a las áreas de preparación, los alimentos recibidos, contados, pesados y medidos, con base a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16”, clave 2660-009-043 (Anexo 8). <p>Continúa con la actividad 29.</p> <p style="text-align: center;">Etapa II</p> <p style="text-align: center;">Preparación y distribución de dietas enterales y sucedáneos de leche materna</p> <p>29. Recoge en el área de guarda los utensilios de cocina requeridos para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales, identifica que estos se encuentren limpios y desinfectados, de no ser así realiza su correcta higienización y desinfección.</p> <p>30. Recoge del área de guarda, la ropa hospitalaria quirúrgica requerida (Compresa de campo, Compresa de envoltura doble, bata quirúrgica) para la preparación de sucedáneos de leche materna y se coloca bata quirúrgica, botas quirúrgicas desechables, cubre boca, cubre pelo y guantes desechables antes de iniciar la preparación de los sucedáneos de leche materna y dietas enterales.</p> <p>NOTA: El Manejador de Alimentos debe de colocarse preferentemente la ropa hospitalaria quirúrgica en la sección de transferencia del ASLMDE.</p> <p>31. Recibe del Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 o Manejador de Alimentos del área de Preparación Previa los alimentos para elaboración</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>de dietas complementarias, así como del área de cocción, los alimentos previamente cocidos y requeridos para la preparación de dietas enterales artesanales y/o licuadas.</p> <p>32. Realiza la esterilización de las dietas complementarias atendiendo las “Instrucciones de operación para la esterilización de artículos de cocina, sucedáneos de leche materna y dietas complementarias”, clave 2660-005-001 (Anexo 7), una vez concluido el ciclo de esterilización, entrega al Manejador de Alimentos del área de hospitalización para su ensamble y distribución.</p> <p style="text-align: center;">Fase 1 Preparación y distribución de dietas enterales</p> <p>33. Realiza la preparación de dietas enterales atendiendo el “Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-013-018 (Anexo 8) y con apego a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales nd-37”, clave 2660-013-172 (Anexo 5). <p>34. Entrega al Manejador de Alimentos o Nutricionista Dietista del área de hospitalización las dietas enterales para su distribución a pacientes hospitalizados.</p> <p>35. Realiza nuevamente la desinfección de mobiliario y equipo del ASLMDE y aplica:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección del área física, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002. <p style="text-align: center;">Fase 2 Preparación de sucedáneos de leche materna</p> <p>36. Realiza la preparación y envasado de sucedáneos de leche materna atendiendo el “Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>leche materna y dietas enterales”, clave 2660-013-018 (Anexo 8) con apego a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales nd-37”, clave 2660-009-172 (Anexo 5). <p>NOTA: La preparación de sucedáneos de leche materna debe considerar las tomas requeridas para 24 horas.</p> <p>37. Coloca “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4) a cada uno de los frascos con sucedáneos de leche materna.</p> <p>NOTA: La “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4) debe tener una dimensión de 5.0 cm. de largo x 3.0 cm. de ancho.</p>
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p>38. Identifica mediante observación directa las actividades del Manejador de Alimentos en el proceso de preparación, etiquetado y esterilización de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.</p>
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>39. Retira las canastillas con frascos con sucedáneos de leche materna del esterilizador una vez concluido el ciclo de esterilización, deja enfriar y los organiza de acuerdo al servicio solicitante (Cunero Patológico, UCIN, pediatría, urgencias pediátricas, Gineco), tipo de sucedáneo de leche materna (De termino, de continuación, pre termino, aislada de soya, sin lactosa, extensamente hidrolizada) número de tomas y número de cama o cuna con apego al formato:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6). <p>40. Coloca las canastillas con los frascos de sucedáneos de leche materna en el carro transportador de sucedáneos de leche materna destinado.</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>NOTA: Se debe utilizar los carros de transporte de acuerdo al proceso para el que fueron asignados y utilizándolos de forma correcta.</p> <p>41. Separa los frascos con sucedáneo de leche materna destinados para la reserva y los coloca en el refrigerador asignado por tipo de sucedáneo de leche materna (De termino, de continuación, pre termino, aislada de soya, sin lactosa, extensamente hidrolizada).</p> <p>42. Realiza la distribución y entrega en los horarios establecidos en la unidad médica hospitalaria al personal de enfermería de las áreas solicitantes (Cunero Patológico, UCIN, pediatría, urgencias pediátricas, Gineco) los frascos con sucedáneos de leche materna, mediante el formato de “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6), además solicita firma autógrafa de recibido del personal de enfermería que recibe.</p> <p>NOTA: En caso de que exista solicitud extraordinaria de sucedáneo de leche materna al servicio de Alojamiento Conjunto, se entregan por medio del formato “Solicitud individual de sucedáneos de leche materna nd-38”, clave 2660-009-179 (Anexo 2).</p>
Personal de enfermería adscrita al servicio	<p>43. Recibe del Manejador de Alimentos los frascos con sucedáneos de leche materna y firma de recibido en el formato “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6) e indica el refrigerador destinado para la guarda y conservación de los frascos de sucedáneos de leche materna.</p>
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>44. Coloca los frascos por tipo de sucedáneos de leche materna (De termino, de continuación, pre termino, aislada de soya, sin lactosa, extensamente hidrolizada), en los refrigeradores destinados para la guarda y conservación.</p> <p>45. Entrega a la Nutricionista Dietista el formato de “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6) debidamente firmado por el personal de</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos ASLMDE Nutricionista Dietista ASLMDE	enfermería que recibió los frascos de sucedáneo de leche materna. 46. Archiva temporalmente para su consulta y control el formato de “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6). 47. Identifica mediante observación directa en los diferentes servicios que la distribución de frascos de sucedáneos de leche materna se realice de manera correcta.
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p style="text-align: center;">Etapa III Recolección de ropa hospitalaria quirúrgica y de frascos</p> 48. Realiza recorrido en los diferentes servicios e identifica los frascos con leche materna y sucedáneo de leche materna que ya excedieron las 24 horas de preparación y frascos sucios e indica al Manejador de Alimentos la recolección de los mismos. 49. Retira de los refrigeradores de guarda establecidos en los servicios de Cunero Patológico, UCIN, Pediatría, Urgencias Pediatría, Gineco, los frascos con leche materna con 12 horas o más de refrigeración y sucedáneos de leche materna que excedan las 24 horas de preparación y los frascos sucios que se encuentran en las áreas de hospitalización, los traslada a la sección gris del ASLMDE para su escamoteo y lavado. 50. Retira “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4), escamotea y lava de forma mecánica o manual los frascos con apego al: <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002.



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>51. Enjuaga, escurre y seca frascos.</p> <p>52. Acomoda los frascos limpios y secos en canastillas de alambre con divisiones para su posterior esterilización.</p> <p>53. Recolecta la ropa hospitalaria quirúrgica reusable utilizada en el proceso de preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales, la deposita temporalmente en el contenedor que se encuentra en el área gris del ASLMDE, para su posterior canje con el personal responsable del área de ropería.</p> <p>54. Realiza con el personal responsable de ropería el canje de ropa hospitalaria quirúrgica usada por ropa hospitalaria quirúrgica limpia.</p> <p>NOTA: El canje de ropa hospitalaria quirúrgica se realiza de acuerdo a la organización interna y control establecido en la unidad médica hospitalaria.</p> <p>55. Elabora paquetes de ropa hospitalaria quirúrgica, con una compresa de envoltura doble que envuelve a una bata quirúrgica y 3 compresas de campo, pega una cinta testigo a cada paquete y registra en la cinta la fecha de elaboración del paquete y nombre del Departamento de Nutrición y Dietética.</p> <p>56. Traslada a la Central de Equipo y Esterilización los paquetes de ropa hospitalaria quirúrgica, entrega para su esterilización.</p> <p>57. Recibe los paquetes de ropa hospitalaria quirúrgica, traslada y deposita en el área destinada de guarda para su posterior uso.</p> <p style="text-align: center;">Etapas IV Orden, limpieza y desinfección de mobiliario, equipo y el área de sucedáneos de leche materna y dietas enterales</p> <p>58. Realiza limpieza rutinaria del área física (piso, paredes, cristales, cancelería etc.), mobiliario y</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Manejador de Alimentos ASLMDE</p>	<p>equipo de cocina, antes de iniciar actividades, durante la jornada y al termino de las actividades con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002. <p>NOTA: El Manejador de Alimentos asignado al ASLMDE mantiene durante su jornada laboral orden y limpieza en su área de trabajo.</p> <p>59. Realiza limpieza profunda del área con apego a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Formato para la Planeación de limpieza rutinaria y profunda de áreas, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-009-143, • “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002. <p>NOTA: El “Formato para la Planeación de limpieza rutinaria y profunda de áreas, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-009-143 es el anexo 23 del “Procedimiento para la recepción, procesamiento y suministro de alimentos a pacientes hospitalizados y personal trabajador en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención”, clave 2660-003-067.</p>
<p>Nutricionista Dietista ASLMDE</p>	<p>60. Reporta a la Nutricionista Dietista las actividades de limpieza realizadas.</p> <p>61. Realiza recorrido e identifica mediante observación directa el estado óptimo de orden limpieza y desinfección del ASLMDE.</p> <p style="text-align: center;">Existen condiciones deficientes de orden, limpieza y desinfección</p> <p>62. Indica al Manejador de Alimentos realice nuevamente las actividades de limpieza.</p>
<p>Manejador de Alimentos ASLMDE</p>	<p>63. Realiza nuevamente actividades de orden, limpieza y desinfección del ASLMDE y al término de esta</p>



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p>67. Realiza evaluación nutricional al paciente y requisita los siguientes formatos eligiendo acorde a la edad y patología del paciente:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Cédula de evaluación nutricia, nd-07” 2660-009-022 (Anexo 9),• “Cédula de evaluación nutricional para pacientes con enfermedad renal con tratamiento sustitutivo nd-07^b” 2660-009-124 (Anexo 10),• “Cédula de evaluación nutricional geriátrica MNA nd-07^a” clave 2660-009-091 (Anexo 11),• “Cédula de evaluación nutricional para el paciente pediátrico nd-07^c”, clave 2660-009-125 (Anexo 12),• “Registro dietético nd-09”, clave 2660-009-024 (Anexo 13),• “Registro dietético para el Adulto Mayor nd-09^c”, clave 2660-009-023 (Anexo 14),• “Registro dietético para el paciente pediátrico nd-09^a”, clave 2660-009-025 (Anexo 15),• “Registro dietético para paciente con enfermedad renal, nd-09^b” 2660-009-080 (Anexo 16). <p>68. Emite el diagnóstico nutricional para elaborar el plan de manejo nutricional, de acuerdo a la información obtenida elabora y actualiza “Nota de control nutricio nd-31”, clave 2660-009-026 (Anexo 17), con una frecuencia no mayor de 3 días en pacientes en condiciones estables y diariamente en pacientes con riesgo nutricional, durante su estancia hospitalaria, para integrar al “Expediente clínico”.</p> <p>69. Realiza evaluación correspondiente y verifica si el paciente requiere valoración e intervención especializada.</p>



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p data-bbox="776 268 1323 310">Si requiere valoración especializada</p> <p data-bbox="638 342 1466 562">70. Requisita en original y copia “Nota de control nutricio referencia y contrareferencia nd-32”, clave 2660-009-027 (Anexo 18) y entrega copia, acorde al diagnóstico, al Especialista en Nutrición y Dietética o al Nutriólogo Clínico Especializado, e integra original al “Expediente clínico”.</p> <p data-bbox="732 600 1125 632">Continúa en la actividad 72.</p> <p data-bbox="768 674 1328 709">No requiere valoración especializada</p> <p data-bbox="638 747 1466 926">71. Consulta el diagnóstico nutricional del paciente hospitalizado ya valorado y de acuerdo a la evaluación nutricia y el plan de intervención nutricional elabora el “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-005 (Anexo 7) con base en:</p> <ul data-bbox="781 968 1466 1230" style="list-style-type: none">• “Calculo rápido”, clave 2660-013-015 (Anexo 8),• “Cuadro básico de alimentos” vigente,• “Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes”.• “Sistema de Alimentos Equivalentes para pacientes renales” vigentes. <p data-bbox="638 1268 1466 1446">72. Explica y orienta al paciente, familiar o tutor legalmente responsable, las características primordiales del plan de manejo nutricional a seguir durante la estancia hospitalaria con base a la evaluación nutricional.</p> <p data-bbox="638 1484 1466 1631">73. Actualiza durante la estancia hospitalaria del paciente, “Nota de control nutricio nd-31”, clave 2660-009-026 (Anexo 17) y la integra al “Expediente clínico”.</p> <p data-bbox="638 1669 1466 1816">74. Valora la ingesta, tolerancia y aceptación de alimentos del paciente hospitalizado e identifica complicaciones o trastornos gastrointestinales o metabólicos.</p> <p data-bbox="732 1854 1125 1885">Continúa en la actividad 80.</p>



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	Modalidad B
	Visita con el equipo de salud
	<p>75. Participa en la visita conjunta con el equipo de salud a los pacientes de los servicios de Cunero Patológico, UCIN, pediatría, Urgencias Pediatría, Gineco, e informa verbalmente al Médico No Familiar tratante el estado nutrición de los pacientes recién nacidos y pediátricos valorados y en caso de que existan manifestaciones de intolerancia o rechazo al sucedáneo de leche materna o dieta complementaria prescrita, propone la adecuación del tratamiento dietético.</p>
Medico No Familiar tratante	<p>76. Adecua y registra la prescripción médico dietética en el formato “Notas médicas y prescripción, 4-30-128/72” contenido en el “Expediente clínico”.</p>
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p>77. Actualiza en el formato de “Control prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12”, clave 2660-009-048 (Anexo 1) de acuerdo con la prescripción médico dietética por el Médico No Familiar tratante.</p> <p>78. Actualiza el “Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual nd-13”, clave 2660-009-187, (Anexo 3) con apego al “Control prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12”, clave 2660-009-048 (Anexo 1).</p> <p>79. Informa al Manejador de Alimentos las modificaciones del cálculo de sucedáneos de leche materna para que sean consideradas en su preparación y distribución.</p> <p style="text-align: center;">Continúa en la actividad 81.</p> <p style="text-align: center;">Etapas VI</p> <p style="text-align: center;">Promoción de la lactancia materna y adiestramiento para la extracción de leche humana en madres que cursan estado de puerperio</p> <p style="text-align: center;">Fase 1</p> <p style="text-align: center;">Promoción de la lactancia materna a las mujeres que cursan estado de puerperio y en periodo de lactancia</p>



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p data-bbox="662 275 1435 306">con persona recién nacida o lactante hospitalizado</p> <p data-bbox="638 346 1466 598">80. Realiza visita individual a las pacientes hospitalizadas en el servicio de Alojamiento Conjunto, a las madres puérperas y a las madres en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado, al inicio y en los horarios establecidos de acuerdo a la organización de la unidad médica hospitalaria.</p> <p data-bbox="727 638 1466 816">NOTA: En caso de que la madre en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado se encuentre ausente, el personal responsable de enfermería o Médico No Familiar tratante referirá a la madre con la Nutricionista Dietista responsable para que otorgue la promoción de la lactancia materna.</p> <p data-bbox="638 856 1466 1108">81. Identifica a las madres puérperas y/o a las madres en periodo de lactancia en condiciones favorables para que proporcionen alimentación con leche humana a sus hijos recién nacidos o lactantes hospitalizados, e indica que será la persona responsable de otorgar orientación sobre los beneficios de la lactancia materna.</p> <p data-bbox="638 1148 1466 1327">82. Otorga orientación y asesoría sobre los beneficios de la lactancia materna a pacientes puérperas o a madres en periodo de lactancias hospitalizadas y/o referidas con persona recién nacida o lactante hospitalizados.</p> <p data-bbox="727 1367 1466 1455">NOTA: La Nutricionista Dietista se puede auxiliar de material didáctico como dípticos, folletos institucionales etc.; para orientar sobre los beneficios de la lactancia materna.</p> <p data-bbox="638 1495 1466 1631">83. Explica sobre los beneficios de la técnica de extracción manual de leche materna, la cual puede ser realizada en el lactario de la unidad médica hospitalaria o en el domicilio de la madre.</p> <p data-bbox="727 1671 1466 1759">NOTA: La opción de extracción de leche materna en el domicilio se dará a madres puérperas o en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado.</p> <p data-bbox="638 1799 1466 1942">84. Refiere al lactario de la unidad médica hospitalaria, indicando el horario en el que debe de asistir para recibir el adiestramiento de la técnica de extracción manual de leche humana.</p>



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p style="text-align: center;">Fase 2</p> <p style="text-align: center;">Adiestramiento a mujeres puérperas y madres en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizados sobre la extracción manual de leche humana</p> <p>85. Consulta el formato “Control de prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12”, clave 2660-009-048 (Anexo 1) e identifica si la prescripción a personas recién nacidas o lactantes hospitalizados es con leche humana o sucedáneo de leche materna.</p> <p>86. Recibe a la madre puérpera o en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado con prescripción médico dietética con leche humana, citada por la Nutricionista Dietista o referida por el personal de enfermería responsable y/o médico no familiar tratante, verifica a través de entrevista para determinar si la extracción manual de leche humana se realizará en su domicilio en la Unidad Médica Hospitalaria o en el lactario.</p> <p style="text-align: center;">La extracción manual de leche se realiza en el lactario de la Unidad Médica Hospitalaria.</p> <p>87. Orienta y adiestra a la madre puérpera o en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado sobre la técnica de extracción manual de leche humana con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la Unidad Médica Hospitalaria y domicilio”, clave 2660-013-017 (Anexo 9). <p>NOTA: La o El Nutricionista Dietista se puede auxiliar de material didáctico como dípticos, folletos institucionales etc.; para orientar sobre los beneficios de la lactancia materna.</p> <p>88. Informa a la madre puérpera o en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado sobre los horarios en los que debe acudir al lactario de la unidad médica hospitalaria.</p>



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p>NOTA: Se solicitará a la madre puérpera o en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado acuda a la Unidad Médica hospitalaria solo si cuenta con lactario.</p> <p>Continúa en la actividad 86.</p> <p>La extracción manual de leche humana se realiza en domicilio</p> <p>89. Orienta y adiestra a la madre puérpera de la persona recién nacida o a la madre en periodo de lactancia con lactante hospitalizado sobre la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la Unidad Médica Hospitalaria y domicilio”, clave 2660-013-017 (Anexo 9). <p>90. Entrega a la madre puérpera o en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado los frascos de vidrio graduados estériles necesarios para la recolección de leche materna en su domicilio y le informa sobre:</p> <ul style="list-style-type: none">• Horarios para la entrega en la Unidad Médica Hospitalaria de la leche humana recolectada en su domicilio.• Los frascos con leche humana recolectada deberán estar debidamente identificados con la “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4).• Cuidados de almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de la leche humana recolectada en domicilio.• Cuidados que se deben considerar para el almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de los frascos con leche humana recolectada en domicilio a la Unidad Médica Hospitalaria.



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p>Con apego al “Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la Unidad Médica Hospitalaria y domicilio”, clave 2660-013-017 (Anexo 9).</p> <p>NOTA: Los horarios para la recepción de leche materna se establecerán de acuerdo a la organización interna de la Unidad Médica Hospitalaria.</p> <p>91. Recibe de la madre puérpera o en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado, la leche humana recolectada en domicilio en frascos de vidrio debidamente etiquetados que le proporcione y registra en bitácora y/o pizarrón, la cantidad de leche humana recibida confrontando la información con los datos de la “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4).</p> <p>NOTA: La leche humana puede ser recibida en el ASLMDE o en el sitio designado por la Unidad Médica Hospitalaria.</p> <p>92. Verifica que la leche humana recibida no presente las siguientes anomalías:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cuerpos extraños como cabellos, pestañas, cejas, hilos etc.• Color anormal (café en diferentes tonalidades, mostaza, verde etc.)• Olor anormal (ácido, característico a pescado, cloro, etc.) <p>Leche humana con anomalías</p> <p>93. Separa la leche humana recibida con anomalías y la desecha por no cumplir con los criterios de seguridad e inocuidad.</p> <p>NOTA: Se deberá reforzar la orientación y el adiestramiento sobre la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la madre puérpera o en periodo de lactancia con persona recién nacida o lactante hospitalizado.</p> <p>Continúa en la actividad 92.</p>



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p data-bbox="727 268 1170 300">Leche humana sin anomalías</p> <p data-bbox="634 342 1464 527">94. Realiza la distribución de leche humana recibida en frascos limpios y estériles, considerando cantidad por toma y atendiendo la prescripción médico dietética indicada por el Médico No Familiar tratante con apego al:</p> <ul data-bbox="732 569 1464 747" style="list-style-type: none">• “Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la Unidad Médica Hospitalaria y domicilio”, clave 2660-013-017 (Anexo 9). <p data-bbox="727 785 1464 905">NOTA: En caso de que la leche materna sea insuficiente para completar las tomas de 24 horas, se podrá otorgar sucedáneo de leche materna indicada en la prescripción médico dietética por el Médico No Familiar.</p> <p data-bbox="634 905 1464 1087">95. Elabora nueva “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4) y etiqueta los frascos con la leche materna, considerando la cantidad por toma con apego al:</p> <ul data-bbox="732 1129 1464 1308" style="list-style-type: none">• “Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la Unidad Médica Hospitalaria y domicilio”, clave 2660-013-017 (Anexo 9). <p data-bbox="634 1346 1464 1562">96. Indica al Manejador de Alimentos que ordene los frascos con la leche materna en canastillas de alambre, considerando el servicio, número de cama o cuna y número de tomas; almacenando y conservando en refrigerador o congelador destinado.</p> <p data-bbox="727 1604 1464 1724">NOTA 1: Para la disposición de frascos de leche humana almacenados y conservados en refrigeración o congelación por persona recién nacida o lactante hospitalizado deberá aplicar el método de valuación de inventarios PEPS.</p> <p data-bbox="727 1755 1464 1845">NOTA 2: La vida media de la leche humana almacenada en congelación es de 15 días en promedio y la conservada en refrigeración es de 12 horas.</p> <p data-bbox="727 1877 1464 1942">NOTA 3: La leche humana una vez descongelada no se puede volver a congelar.</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos ASLMDE	97. Ordena, almacena y conserva los frascos con leche humana debidamente identificados, en el refrigerador o congelador destinado, para su posterior distribución a los servicios de Cunero Patológico, UCIN, Pediatría, Gineco y Urgencias pediátrica.
Nutricionista Dietista ASLMDE	98. Elabora el formato de “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6) y entrega al Manejador de Alimentos para la distribución en el servicio de Cunero Patológico, UCIN, Pediatría, Gineco y Urgencias pediátrica.
Manejador de Alimentos ASLMDE	99. Entrega al personal de enfermería a los servicios Cunero Patológico y/o UCIN y/o pediatría y/o urgencias pediátricas, Gineco, los frascos con leche materna, mediante el formato de “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6) y solicita firma autógrafa de recibido del personal de enfermería.
Personal de responsable de enfermería	100. Recibe del Manejador de Alimentos los frascos con leche materna y firma de recibido en el formato “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173 (Anexo 6) e indica el lugar donde se deben colocar los frascos. NOTA: La distribución de frascos con leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales, se realiza con apego a los horarios establecidos en la unidad médica hospitalaria; esta distribución la deberá realizar estrictamente el personal de enfermería responsable del paciente con prescripción médica de leche humana, sucedáneo de leche materna y dietas enterales.
Manejador de Alimentos ASLMDE	101. Coloca los frascos con leche materna en los refrigeradores en el lugar indicado por el Personal responsable de enfermería adscrita al servicio.
Nutricionista Dietista ASLMDE	102. Supervisa mediante observación directa la distribución de leche materna en los servicios e identifica los frascos con leche materna no utilizados, e indica al Manejador de Alimentos la recolección de los mismos.



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>103. Retira de los refrigeradores de guarda establecidos en los servicios de Cunero Patológico, UCIN, Pediatría, Urgencias Pediatría, Gineco, los frascos con leche materna con 12 horas o más de refrigeración y sucedáneos de leche materna que excedan las 24 horas de preparación y los frascos sucios que se encuentran en las áreas de hospitalización, los traslada a la sección gris del ASLMDE para su escamoché y lavado.</p> <p>104. Retira “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4), escamocha y lava de forma mecánica o manual los frascos con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002. <p>105. Enjuaga, escurre y seca frascos.</p> <p>106. Acomoda los frascos limpios y secos en canastillas de alambre con divisiones para su posterior esterilización.</p> <p>Continúa en la actividad 107.</p> <p style="text-align: center;">Etapas VII Actividades Administrativas Elaboración de requerimiento de sucedáneos de leche materna, complementos alimenticios, insumos, ropa hospitalaria quirúrgica y solicitud de análisis microbiológicos e Informes mensuales</p> <p style="text-align: center;">Fase I Elaboración de requerimientos y solicitud de análisis microbiológicos</p> <p>107. Actúa conforme al caso.</p> <p style="text-align: center;">Modalidad A Requerimiento de Sucédáneos de leche materna y complementos alimenticios</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos ASLMDE	Continúa en la actividad 108. Modalidad B Requerimiento de insumos y ropa hospitalaria quirúrgica Continúa en la actividad 121. Modalidad C Solicitud de análisis microbiológicos Continúa en la actividad 123. Modalidad A Requerimiento de Sucedáneos de leche materna y complementos alimenticios
Nutricionista Dietista ASLMDE	108. Elabora con letra y número legibles sin tachaduras ni enmendaduras la “Receta colectiva” y de acuerdo a las necesidades solicita: <ul style="list-style-type: none">• Sucedáneos de leche materna,• Dietas Poliméricas,• Dieta Elemental,• Caseinato de calcio.
Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética	109. Entrega al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética la “Receta colectiva” para su visto bueno.
Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética	110. Recibe la “Receta colectiva”, verifica cantidades solicitadas y da visto bueno mediante rubrica y entrega a la Nutricionista Dietista.
Nutricionista Dietista ASLMDE	111. Recibe la “Receta colectiva” y entrega al Jefe de servicio o responsable del servicio hospitalario para su autorización mediante firma autógrafa.
Jefe de servicio o responsable del servicio hospitalario	112. Recibe la “Receta colectiva” y autoriza mediante firma autógrafa y entrega a la Nutricionista Dietista. NOTA: La “Receta colectiva” la autoriza el Jefe del servicio de pediatría en caso de que la solicitud sea de sucedáneos de leche materna y en el caso que la solicitud sea para dietas poliméricas, elementales o Caseinato de calcio la autorización la realiza el Jefe de servicio de medicina interna.



Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE Manejador de Alimentos ASLMDE o Auxiliar de Almacén de Víveres	<p>113. Recibe la “Receta colectiva” y entrega al Manejador de Alimentos para su surtimiento.</p> <p>114. Recibe la “Receta colectiva” debidamente elaborada y con firma de autorización.</p> <p>NOTA: El Auxiliar del Almacén asignado al almacén de víveres podrá participar en acudir al servicio de farmacia para la recepción en la “Receta colectiva” y entregar los requerimientos de sucedáneos de leche marte, dietas poliméricas, dietas elementales y Caseinato de calcio a la Nutricionista Dietista asignada al ASLMDE.</p> <p>115. Entrega al responsable de farmacia la “Receta colectiva” para el aprovisionamiento de:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sucédáneos de leche materna (Fórmulas lácteas),• Dietas Poliméricas,• Dieta Elemental,• Caseinato de calcio.
Personal responsable de farmacia	<p>116. Recibe la “Receta colectiva” y aprovisiona de acuerdo a la cantidad solicitada de:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sucédáneos de leche materna (Fórmulas lácteas),• Dietas Poliméricas,• Dieta Elemental,• Caseinato de Calcio.
Manejador de Alimentos ASLMDE o Auxiliar de Almacén de Víveres	<p>117. Recibe, coteja lo requerido en la “Receta colectiva” y traslada al lugar destinado para la guarda de los insumos recibidos.</p> <p>118. Entrega a la Nutricionista Dietista la “Receta colectiva”.</p>
Nutricionista Dietista	<p>119. Recibe la “Receta colectiva” y verifica en el área de guarda los insumos recibidos de acuerdo a la solicitud.</p> <p>120. Registra en “Tarjeta de control kárdex”, clave 2660-009-164, de acuerdo a la “Receta colectiva” las cantidades de:</p>



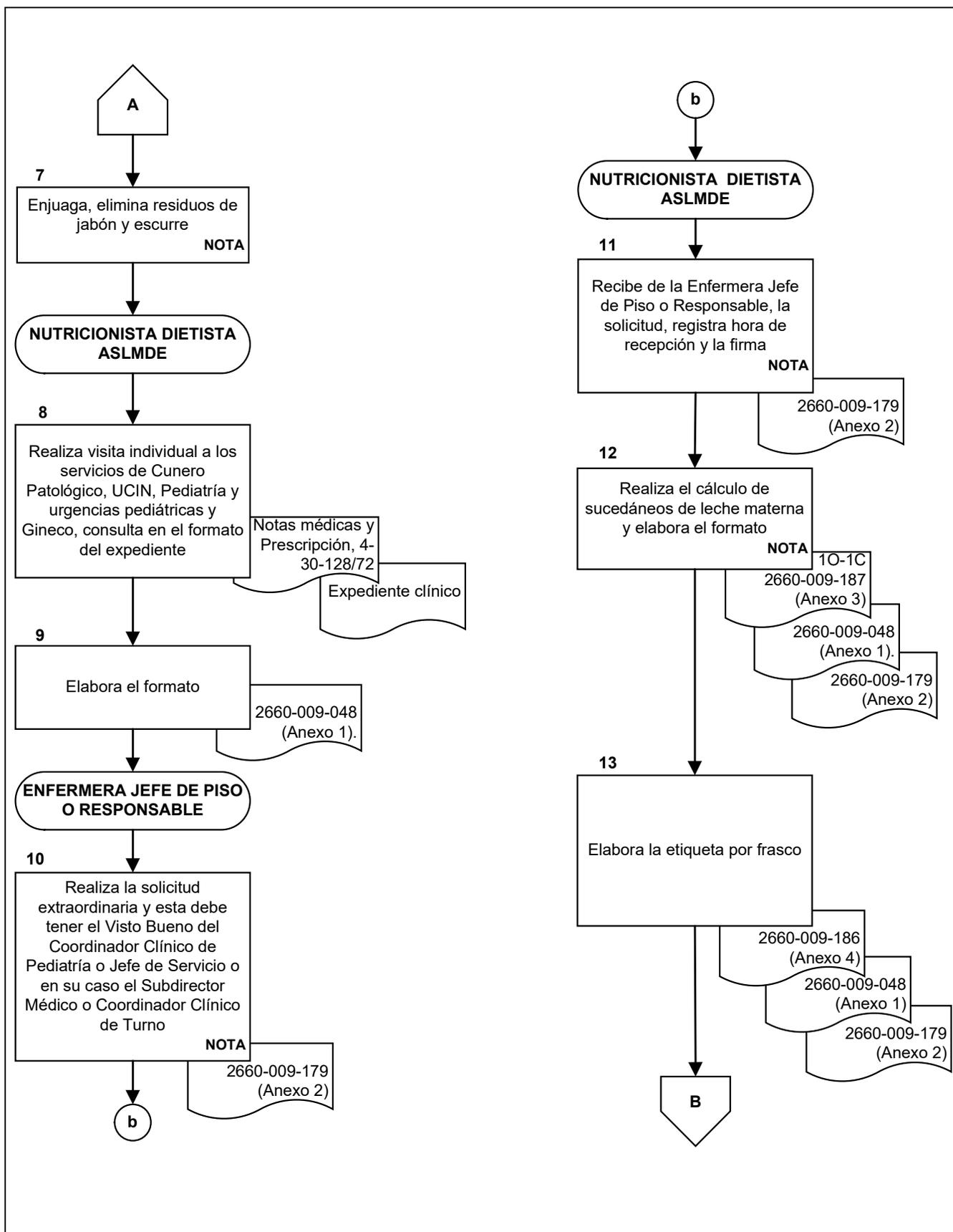
Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista	<ul style="list-style-type: none"> • Sucedáneos de lecha materna (Fórmulas lácteas), • Dietas Poliméricas, • Dieta Elemental, • Caseinato de calcio. <p>y realiza su control.</p> <p>NOTA: La “Tarjeta de control kárdex” clave 2660-009-164 es el anexo 13 del “Procedimiento para la planeación, solicitud, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución de alimentos en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención”, clave 2660-003-013.</p> <p>Continúa en la actividad 134.</p>
Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética	<p style="text-align: center;">Modalidad B</p> <p style="text-align: center;">Requerimiento de insumos y ropa hospitalaria quirúrgica</p> <p>121. Identifica las necesidades de dotación de ropa hospitalaria quirúrgica para el proceso de preparación de sucedáneos de leche y dietas enterales.</p> <p>122. Elabora el formato de “Dotación de ropa hospitalaria a los Departamentos Clínicos, clave 2430-009-055 y considera la productividad del ASLMDE.</p> <p>NOTA: El formato de “Dotación de ropa hospitalaria a los Departamentos Clínicos”, clave 2430-009-055 es el anexo 2 del “Procedimiento para la determinación de necesidades y control de Ropa Hospitalaria en las Unidades Médicas de Tercer Nivel de Atención del Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2430-003-007.</p> <p>Continúa en la actividad 134.</p>
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p style="text-align: center;">Modalidad C</p> <p style="text-align: center;">Solicitud de análisis microbiológicos</p> <p>123. Solicita análisis microbiológicos de sucedáneos de lecha materna, dietas enterales y dietas complementarias, elabora el formato de “Solicitud de exámenes de laboratorio 4-105-2001” (anexo 8 del Procedimiento para la Atención Médica en el</p>

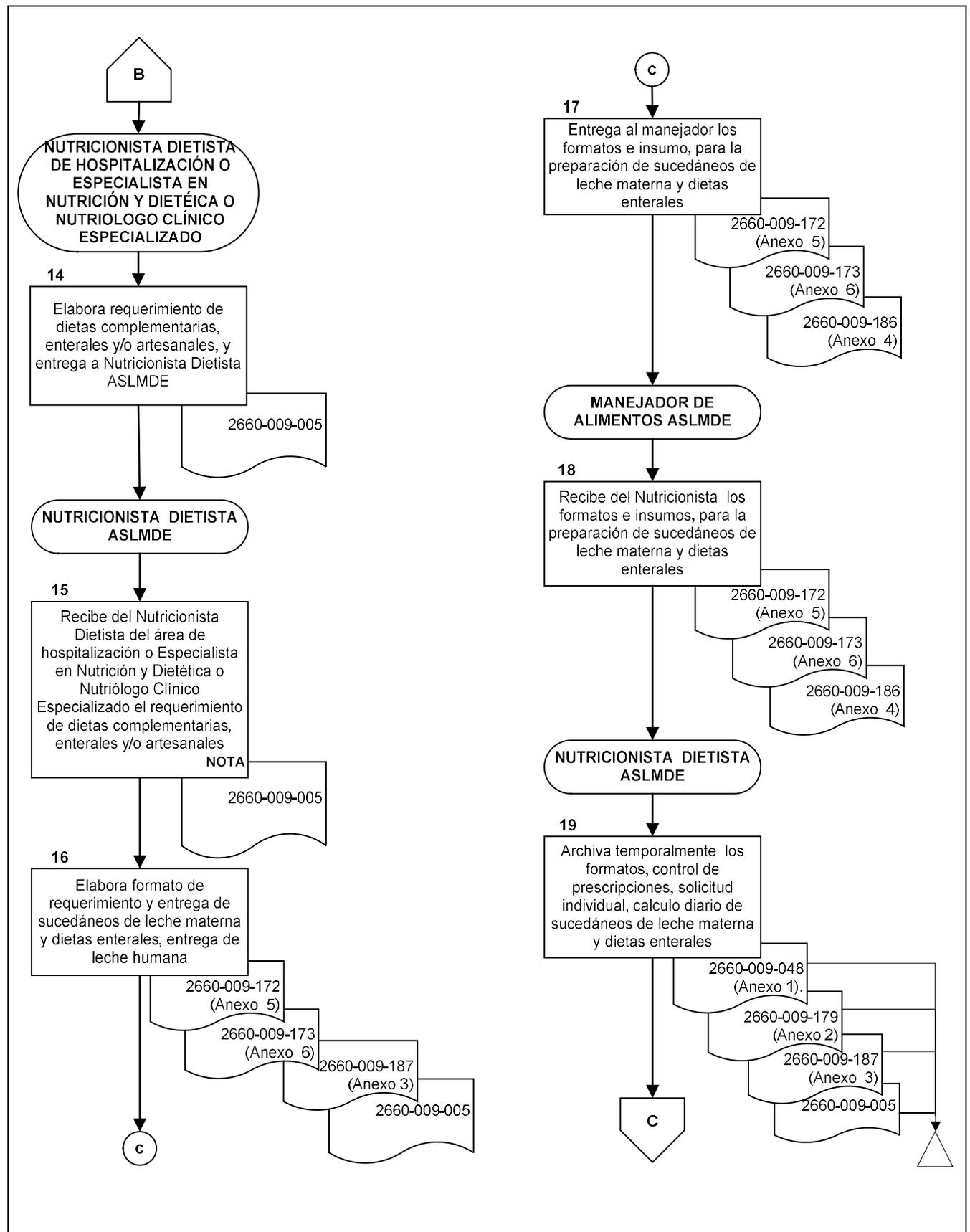


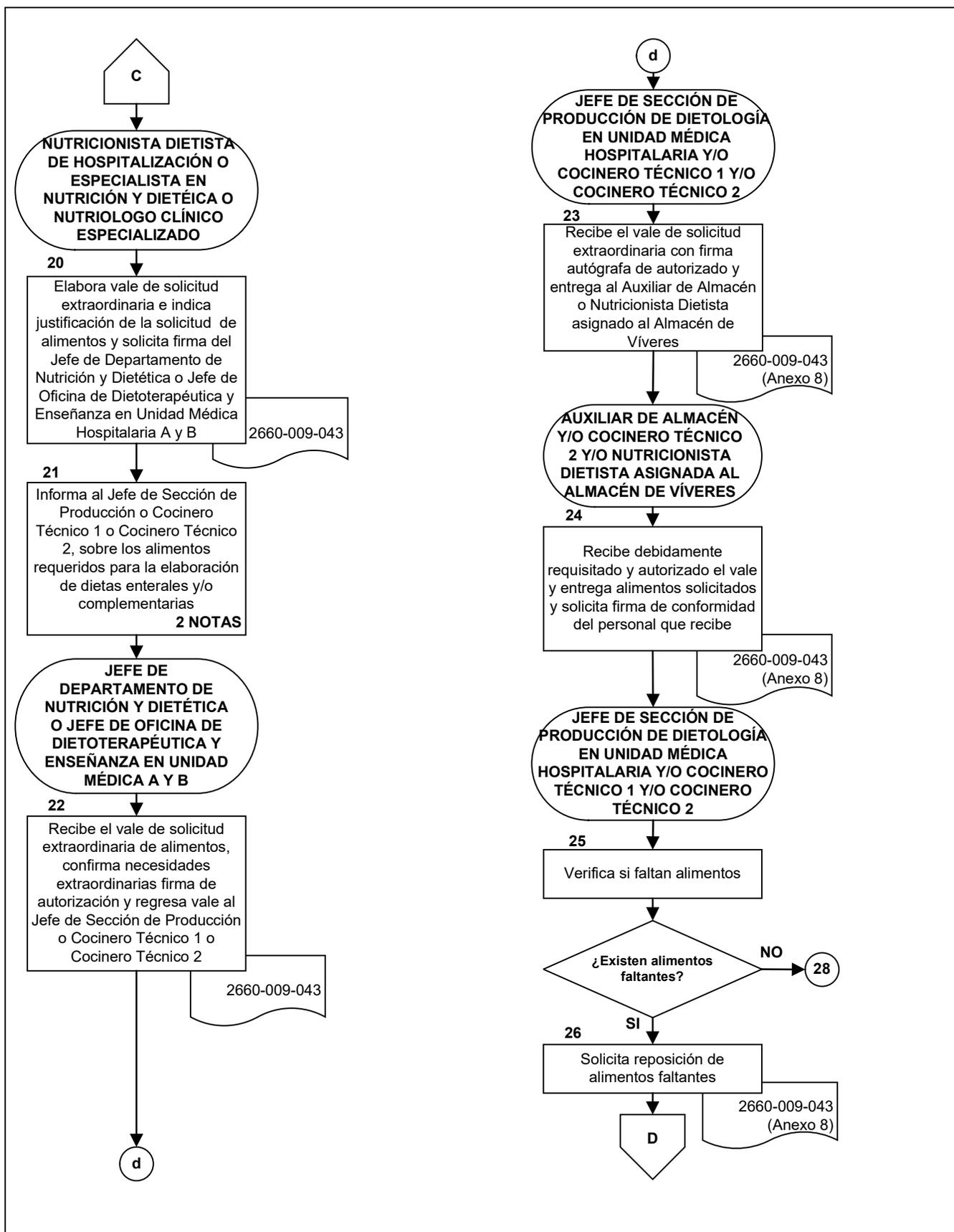
Responsable	Descripción de actividades
Nutricionista Dietista ASLMDE	<p>proceso de hospitalización en las Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención, clave 2660-003-056), en original y copia con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Programa anual de control bacteriológico para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-019-003. <p>NOTA 1: El “Programa anual de control bacteriológico para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-019-003 es el anexo 10 de “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades Médicas de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012 el cual se puede consultar en la plataforma: http://intranet/normatividad/paginas/index.aspx</p> <p>NOTA 2: La realización de exámenes bacteriológicos al personal asignado al ASLMDE se realiza como se indica en la Etapa II del “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades Médicas de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012.</p> <p>124. Recolecta muestra de sucedáneos de leche materna, dieta enteral, dieta complementaria y las entrega junto con el formato de “Solicitud de exámenes de laboratorio 4-105-2001” en original y copia al Manejador de Alimentos para la entrega al responsable del Laboratorio Clínico de la Unidad Médica Hospitalaria.</p>
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>125. Recibe las muestras de sucedáneos de leche materna, dieta enteral, dieta complementaria y las entrega junto con el formato de “Solicitud de exámenes de laboratorio 4-105-2001” en original y copia, las traslada y entrega al responsable del Laboratorio Clínico para su análisis microbiológico.</p>
Personal responsable del Laboratorio Clínico	<p>126. Recibe las muestras de sucedáneos de leche materna, dieta enteral, dieta complementaria y firma la copia del formato de “Solicitud de exámenes de laboratorio 4-105-2001” y lo entrega al Manejador de Alimentos.</p>
Manejador de Alimentos ASLMDE	<p>127. Recibe del responsable del Laboratorio Clínico la copia de la “Solicitud de exámenes de Laboratorio</p>

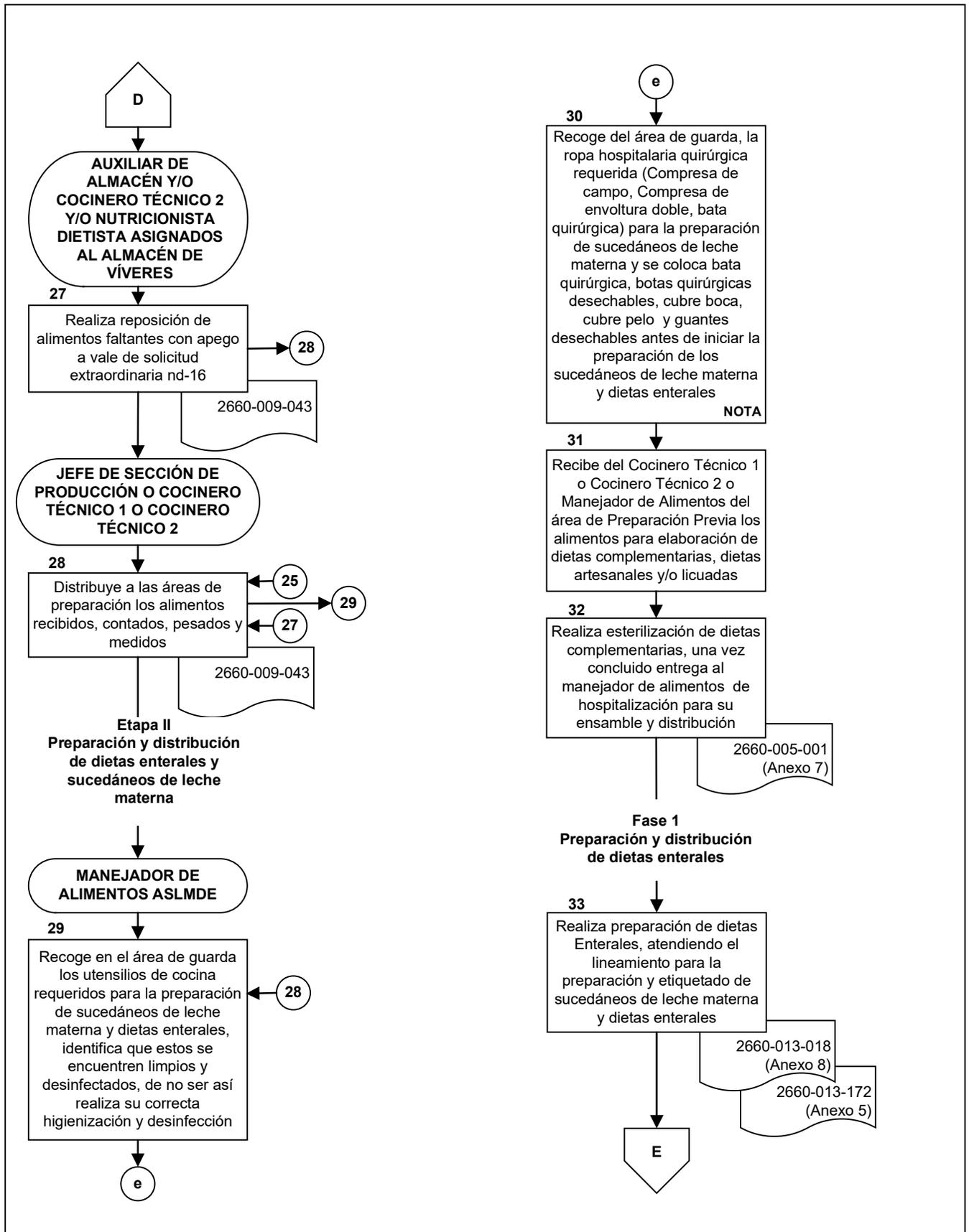


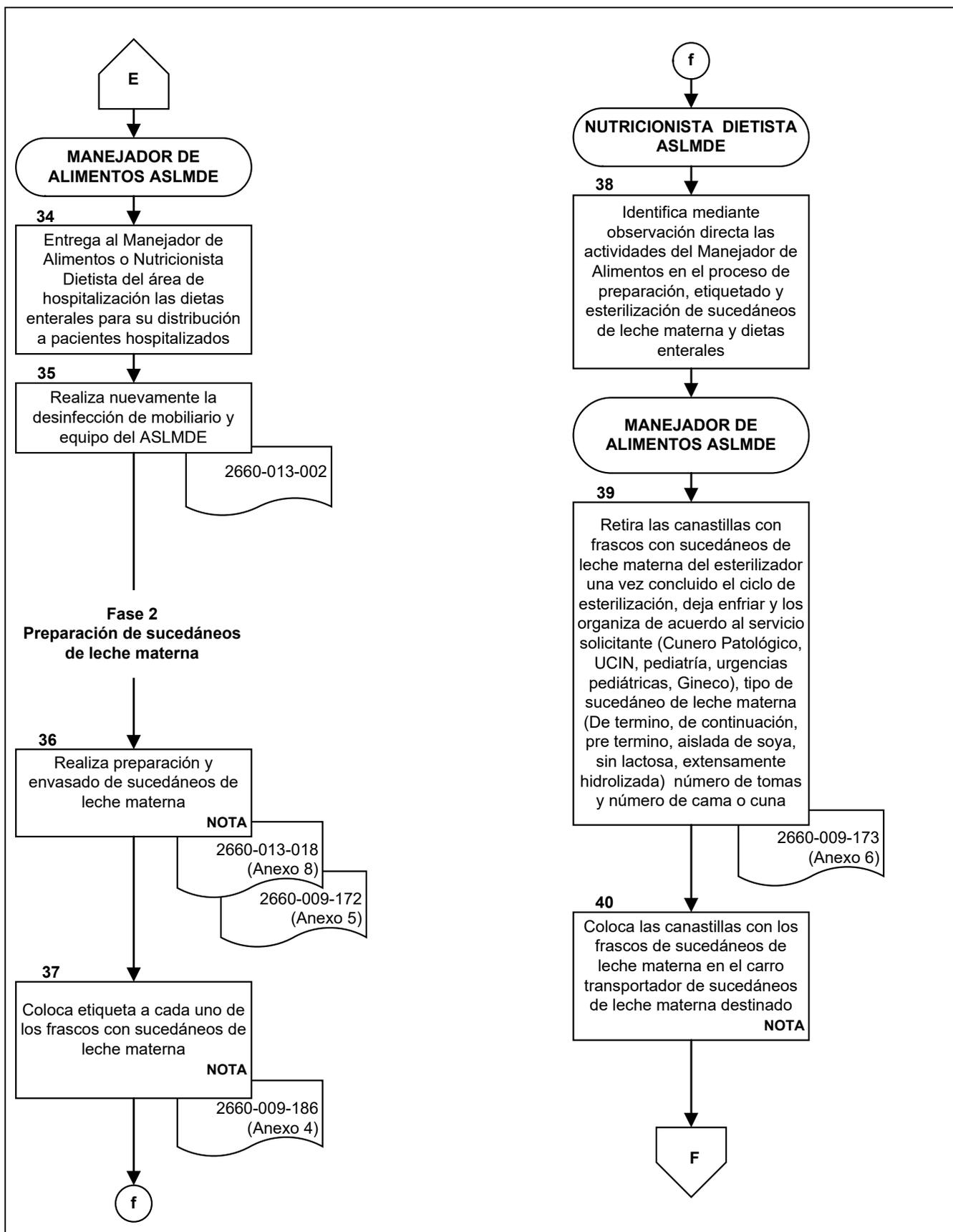
Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos ASLMDE	4-105-2001” debidamente firmado y lo entrega a la Nutricionista Dietista para su seguimiento y archivo.
Nutricionista Dietista ASLMDE	128. Recibe copia de la “Solicitud de exámenes de Laboratorio 4-105-2001” debidamente firmado, archiva definitivamente y da seguimiento.
	129. Solicita al responsable del Laboratorio Clínico los resultados de los análisis microbiológicos de las muestras de sucedáneos de leche materna, dieta enteral, dieta complementaria, e identifica los casos reportados como positivos y los registra en la “Bitácora”.
	Si existen casos positivos
	130. Informa al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética de los resultados de los análisis microbiológicos reportados como positivos y propone estrategias de mejora para garantizar la inocuidad de los sucedáneos de leche materna, dietas enterales y dietas complementarias que se preparan en el ASLMDE, para evitar infecciones asociadas a la atención de la salud.
Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza	131. Establece estrategias de mejora en el proceso de preparación, distribución y conservación de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y dietas complementarias con la participación del Nutricionista Dietista y Manejador de Alimentos asignados al ASLMDE.
	132. Supervisa mediante observación directa las acciones de mejora implementadas en el ASLMDE.
	Continúa en la actividad 134.
	No existen casos positivos
Nutricionista Dietista ASLMDE	133. Archiva definitivamente el original de la “Solicitud de exámenes de Laboratorio 4-105-2001”.
	NOTA: La “Solicitud de exámenes de Laboratorio 4-105-2001” deberá de ser entregado al área que lo solicite para el trámite correspondiente.

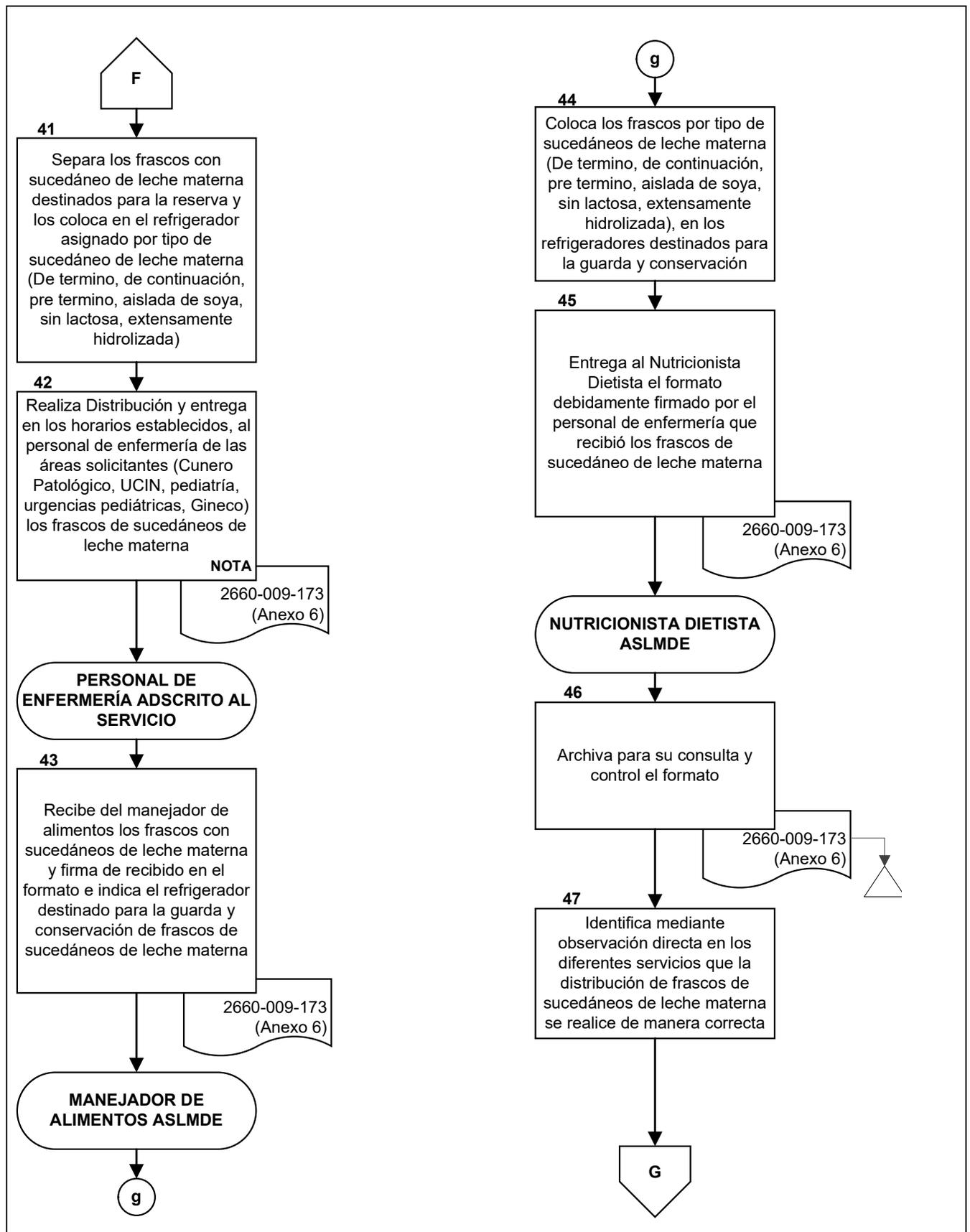


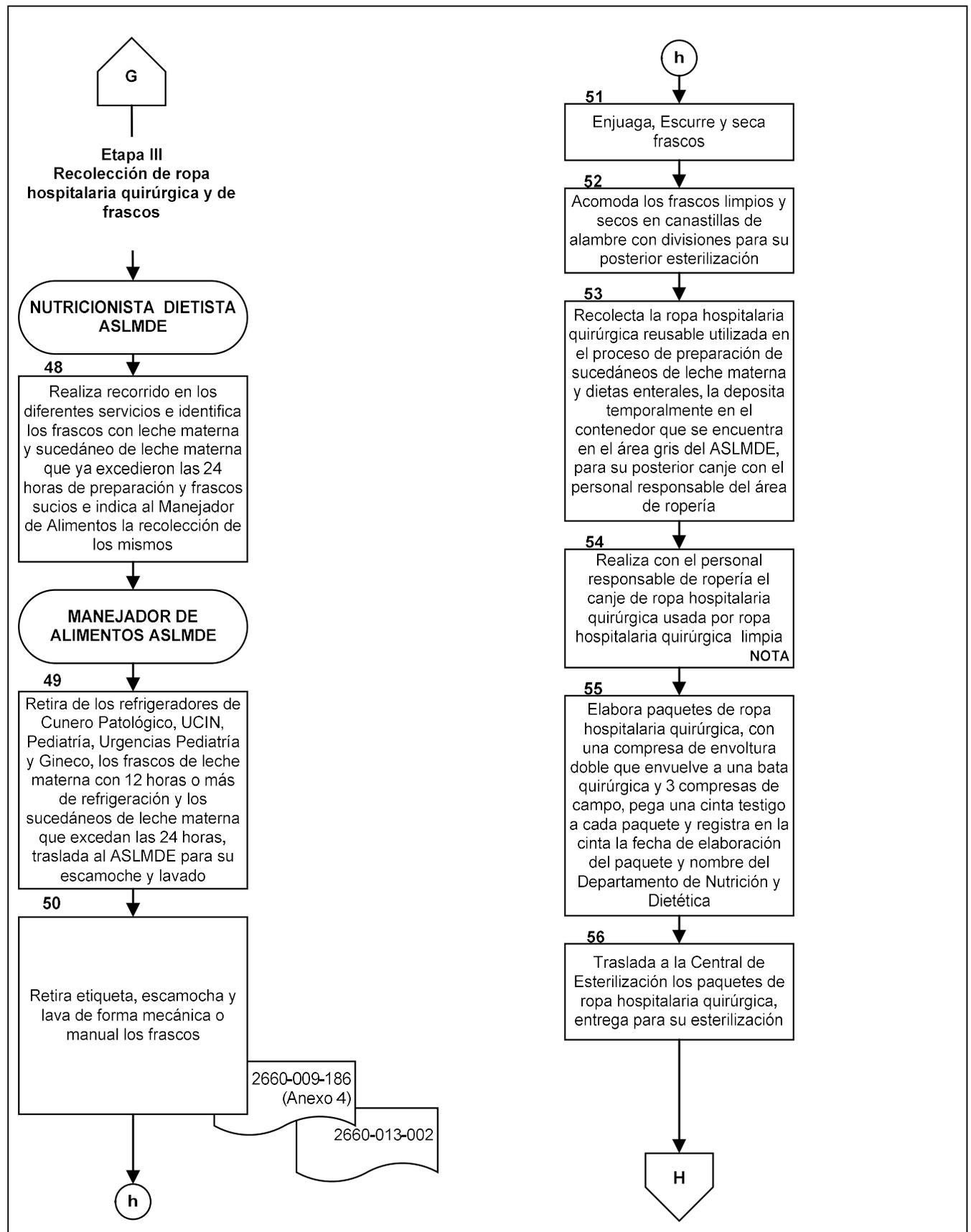


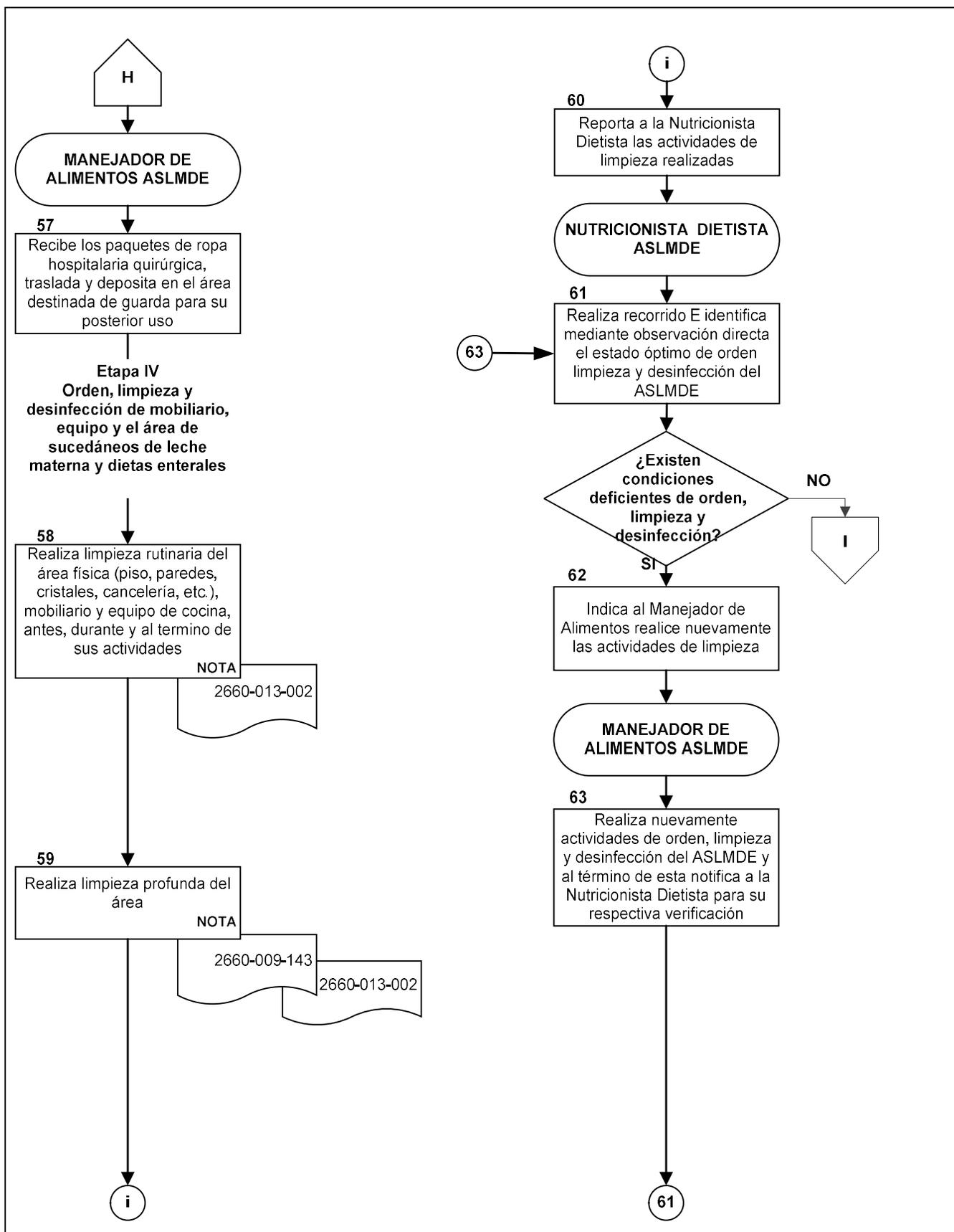


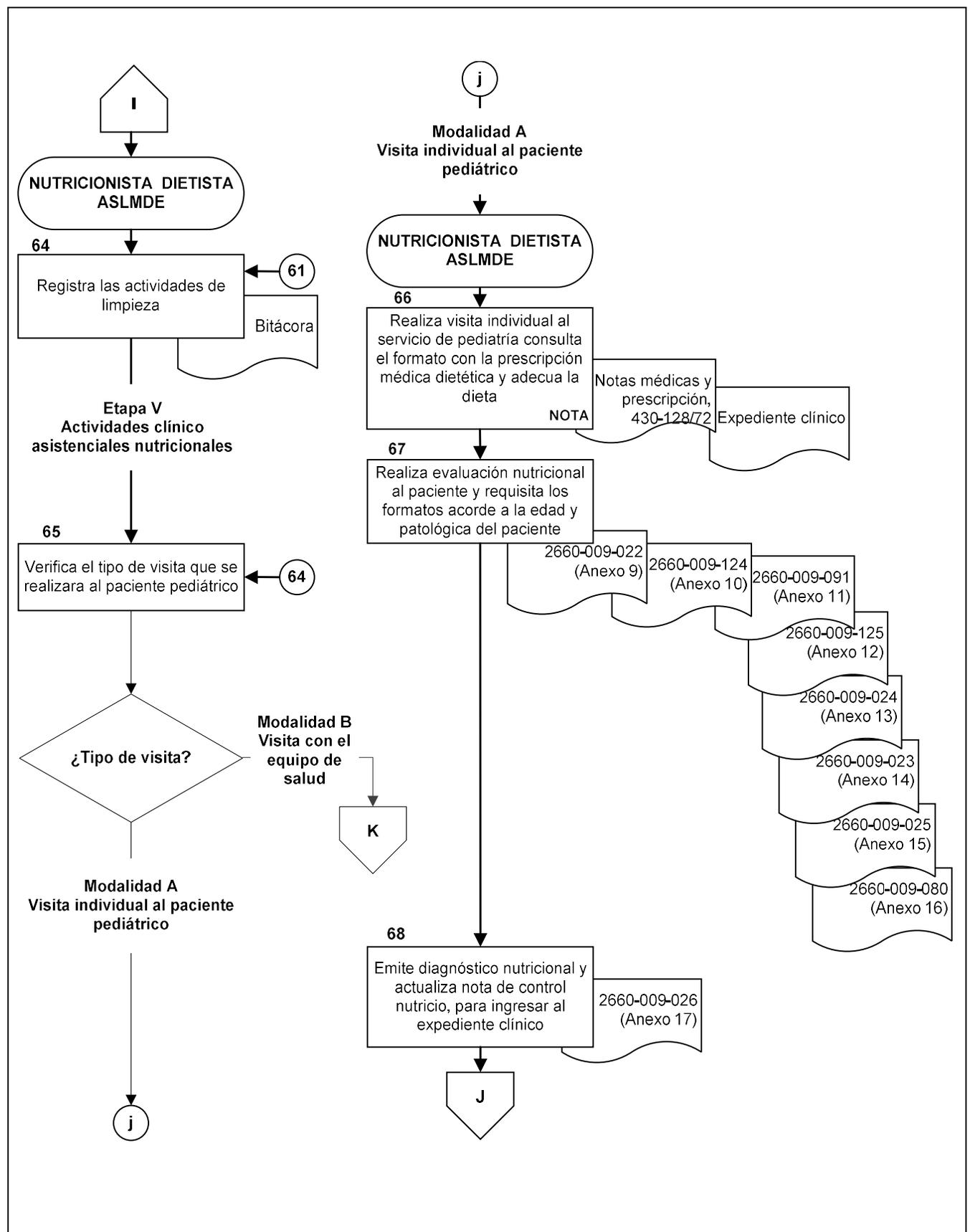


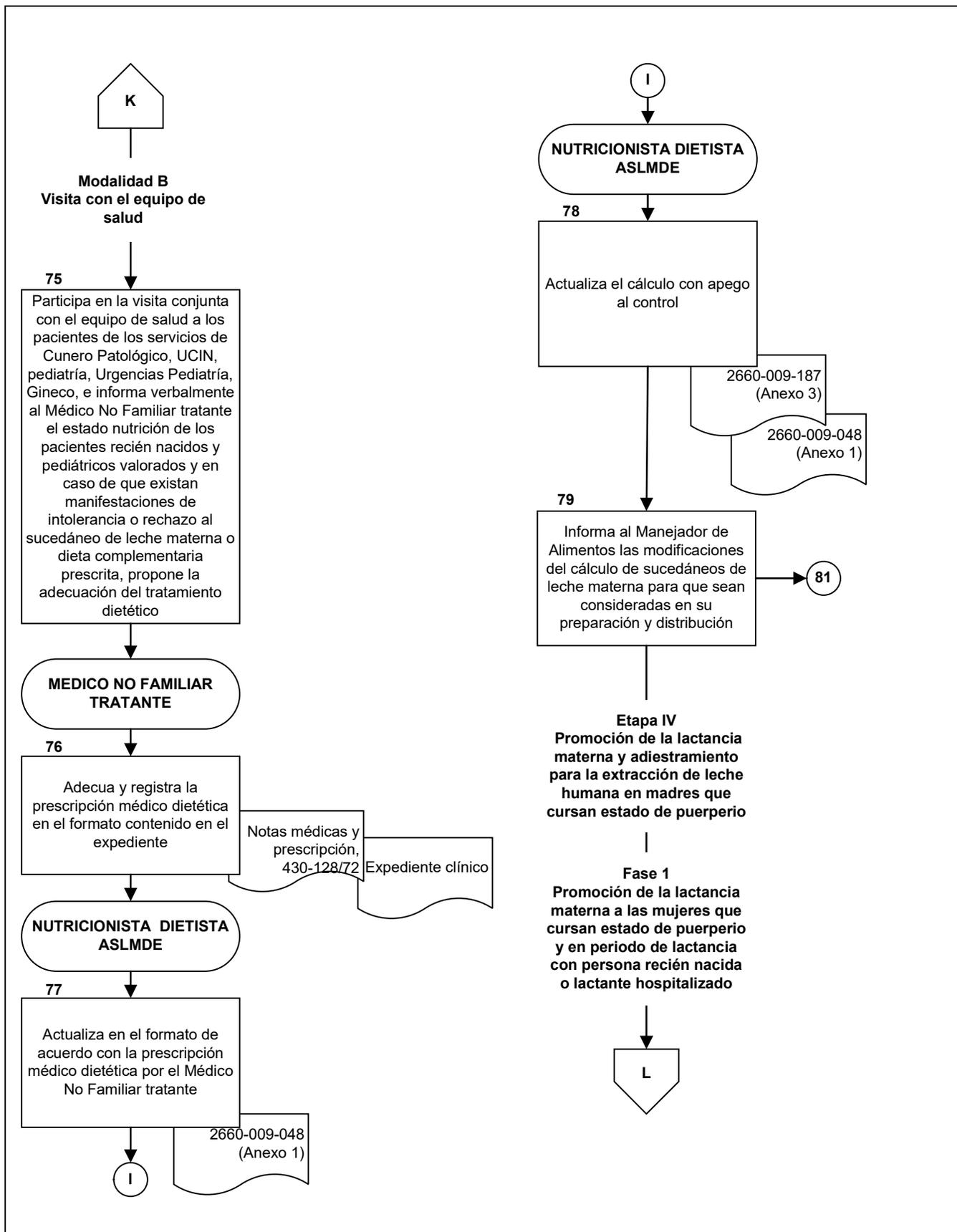


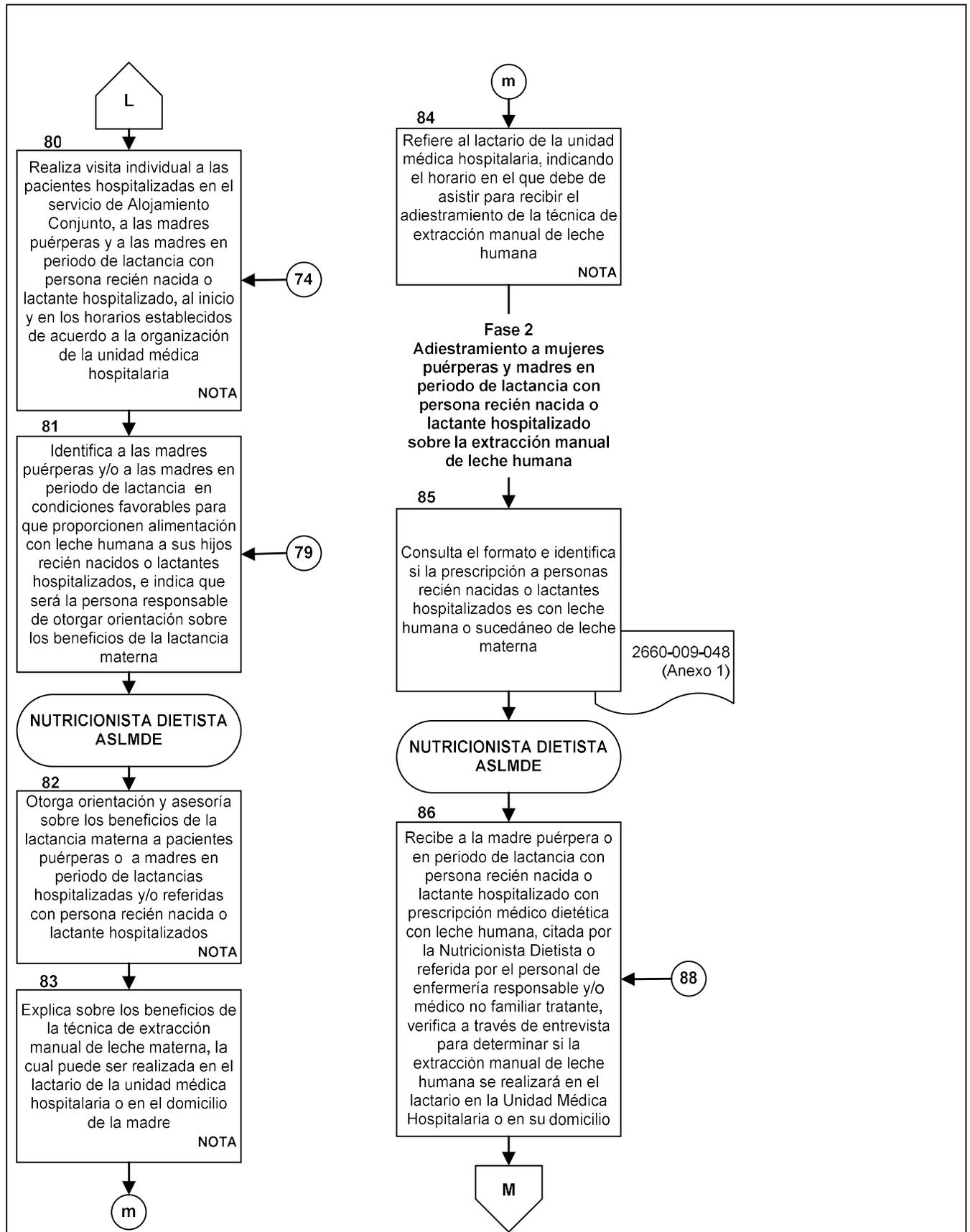


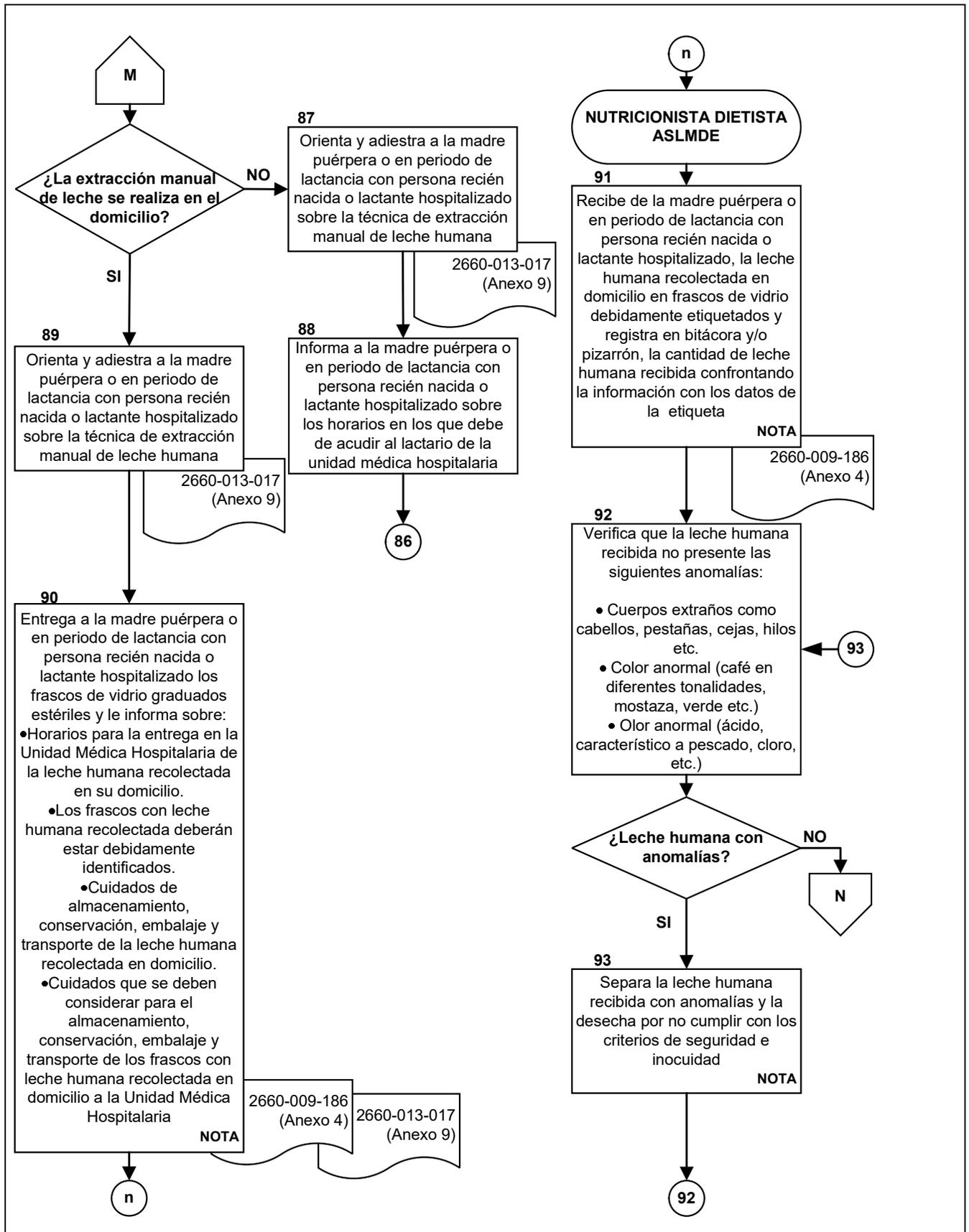


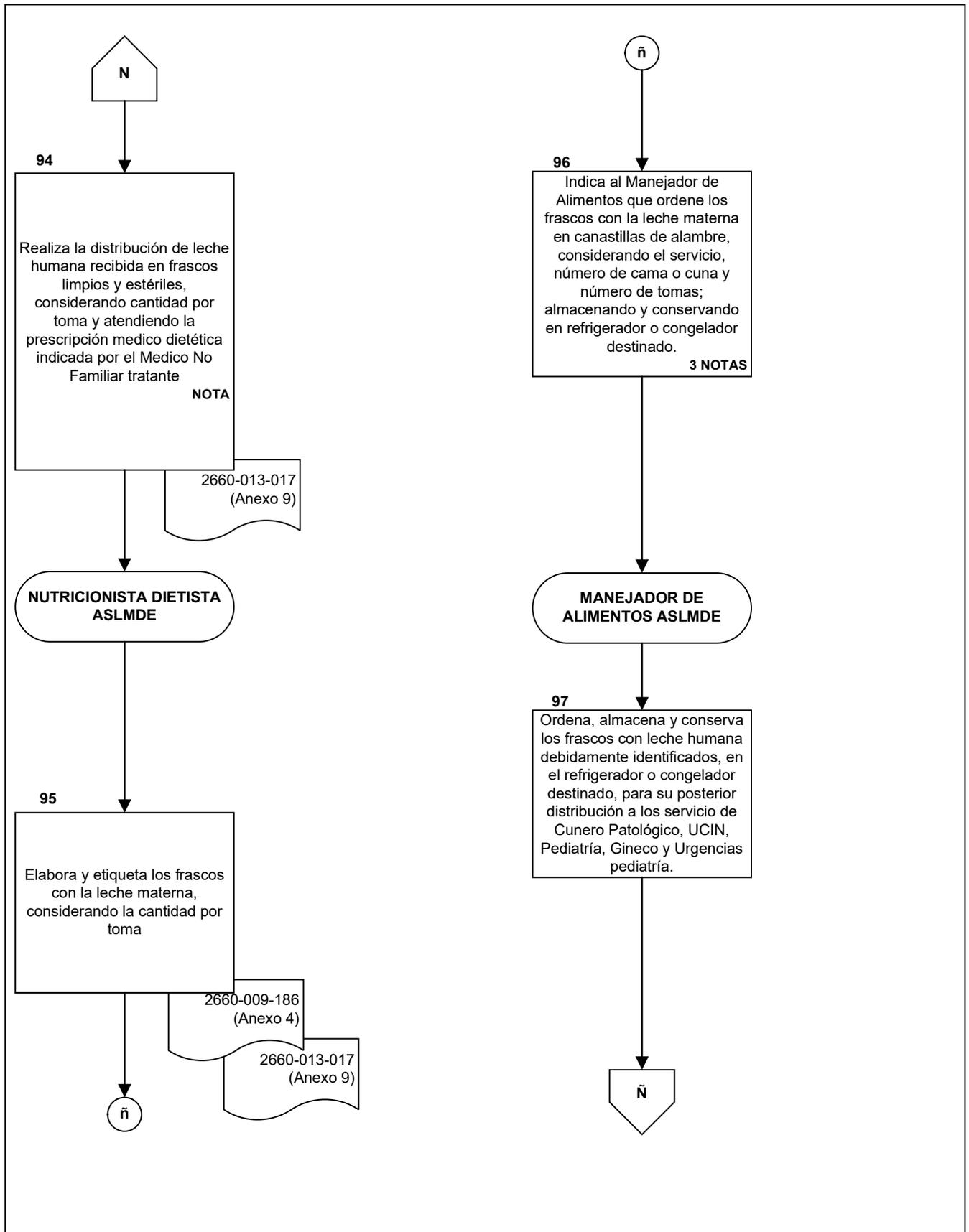


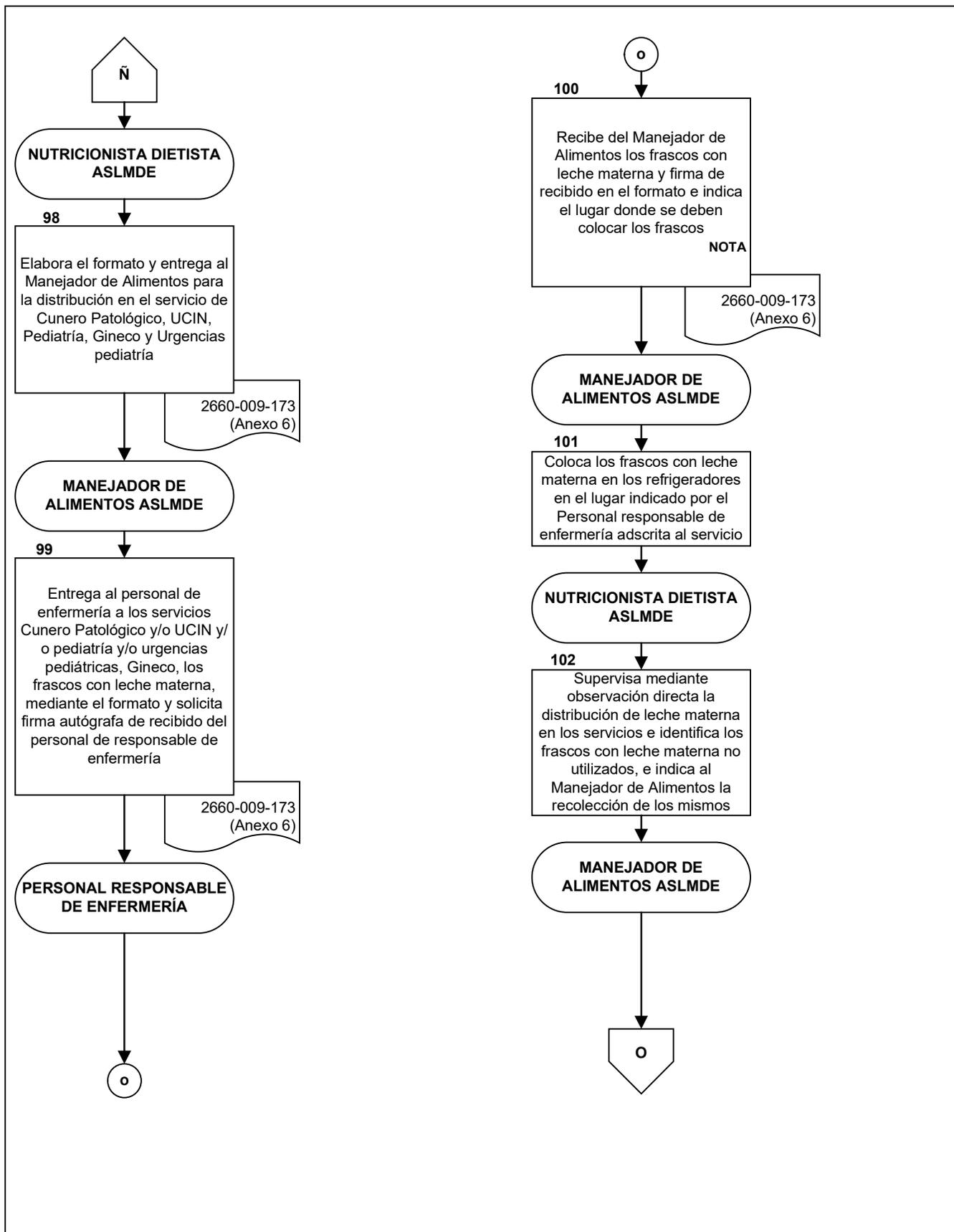


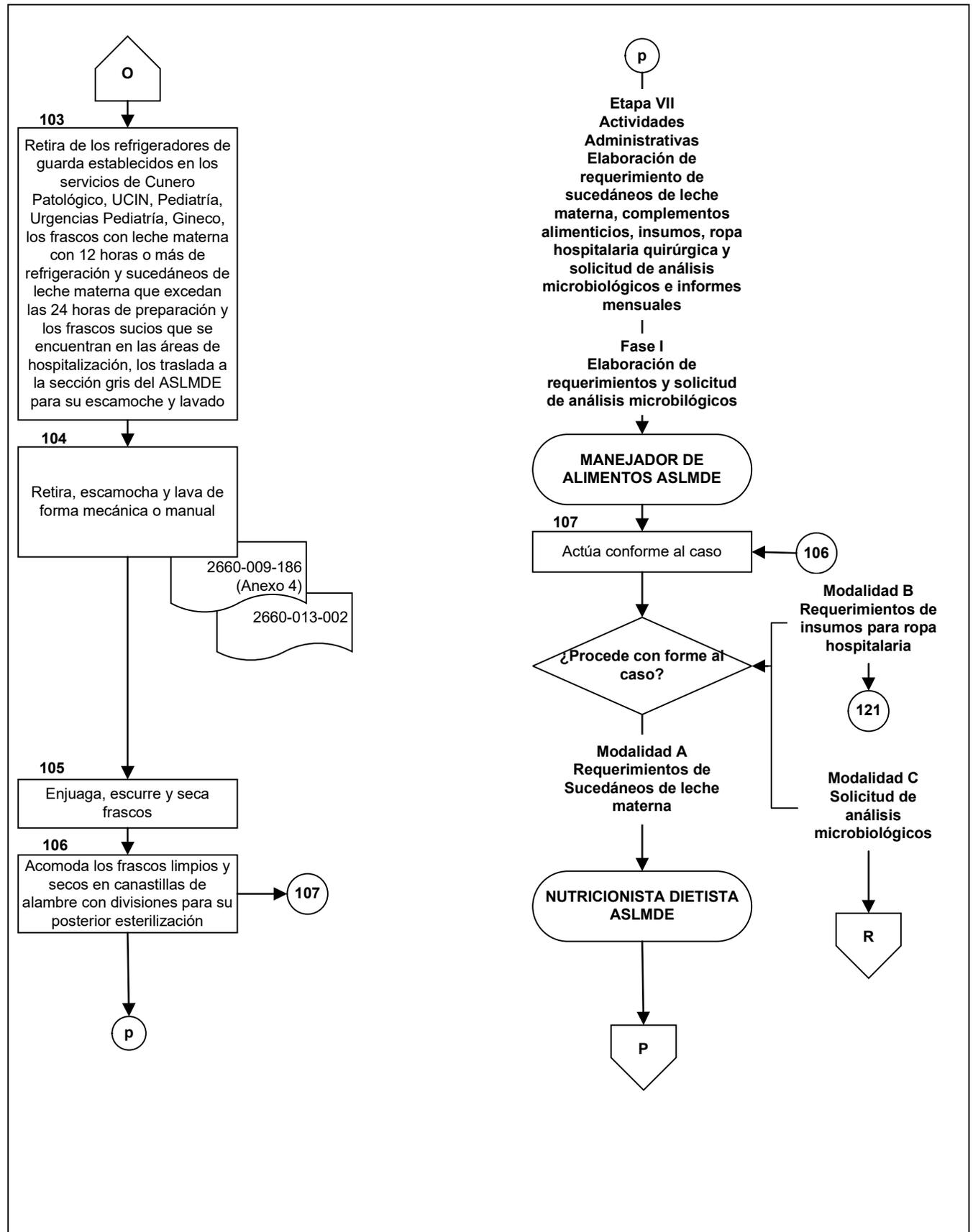


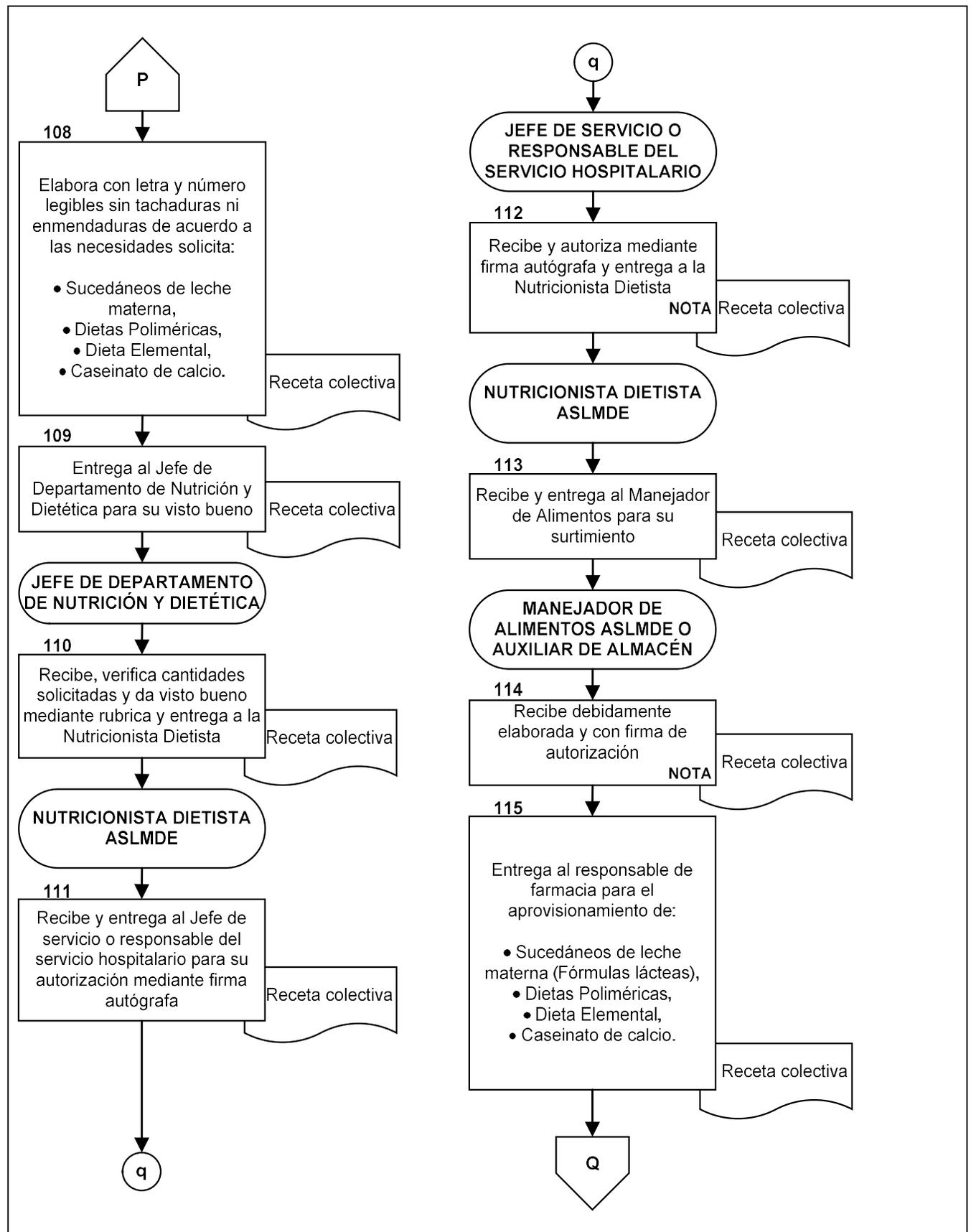


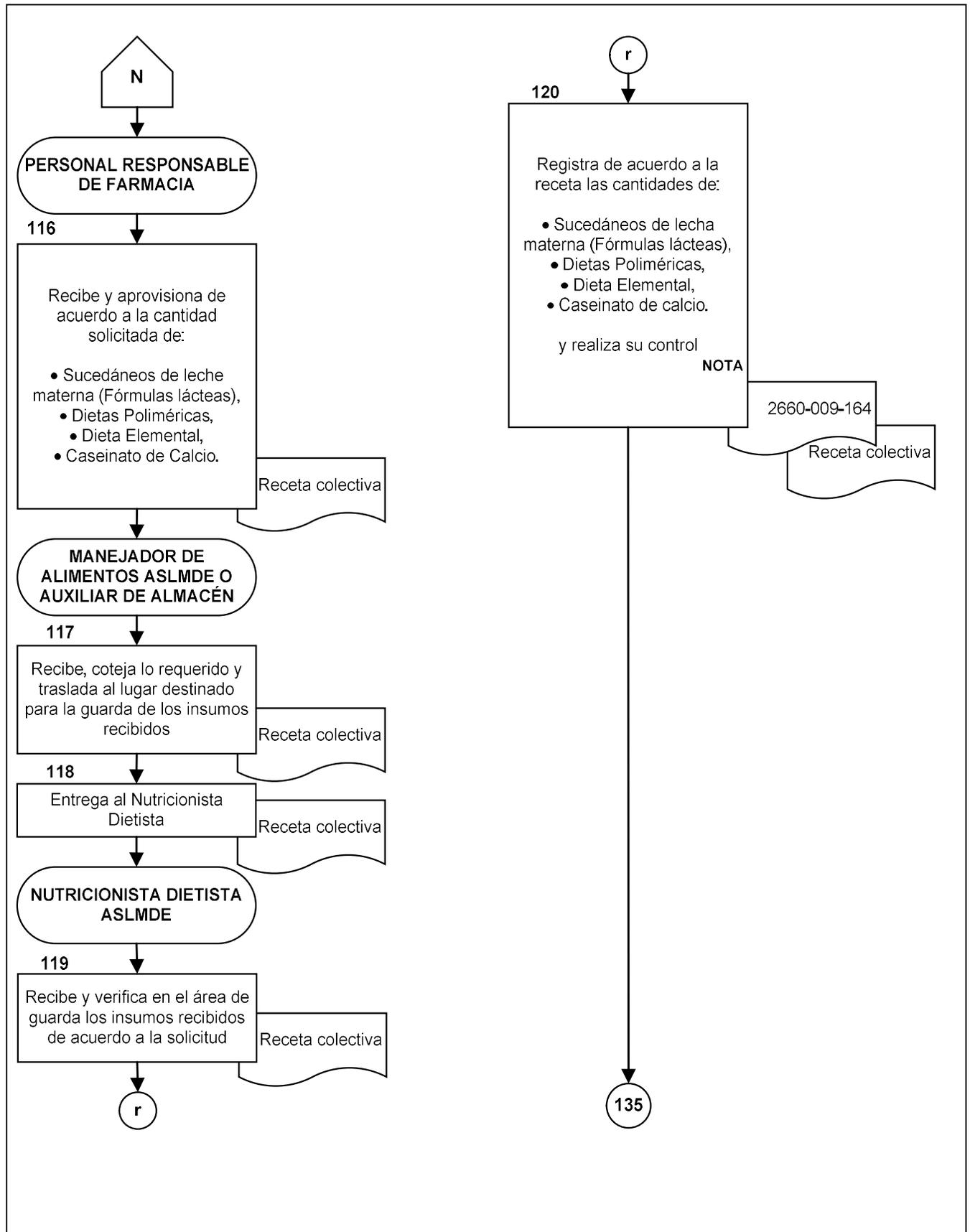


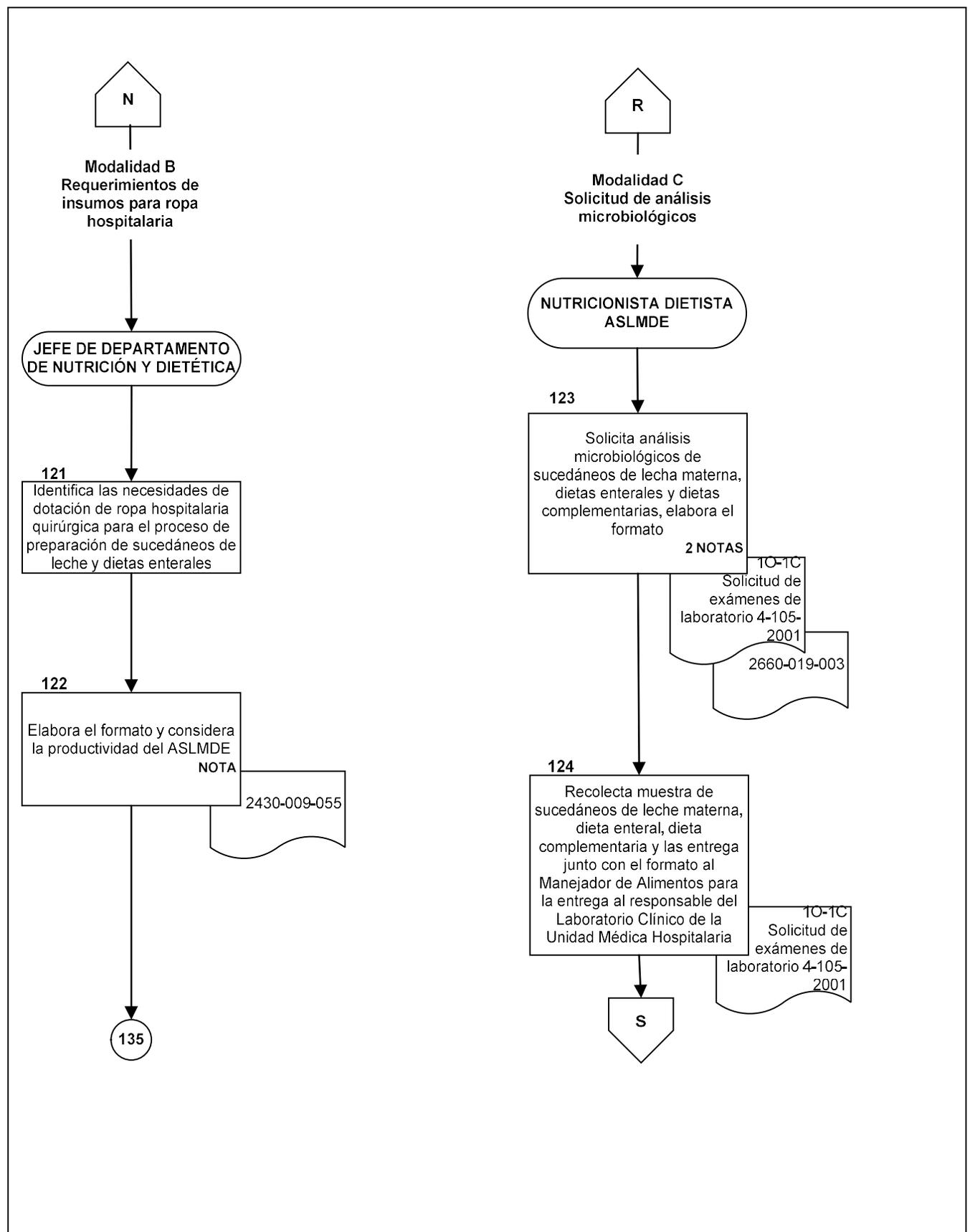


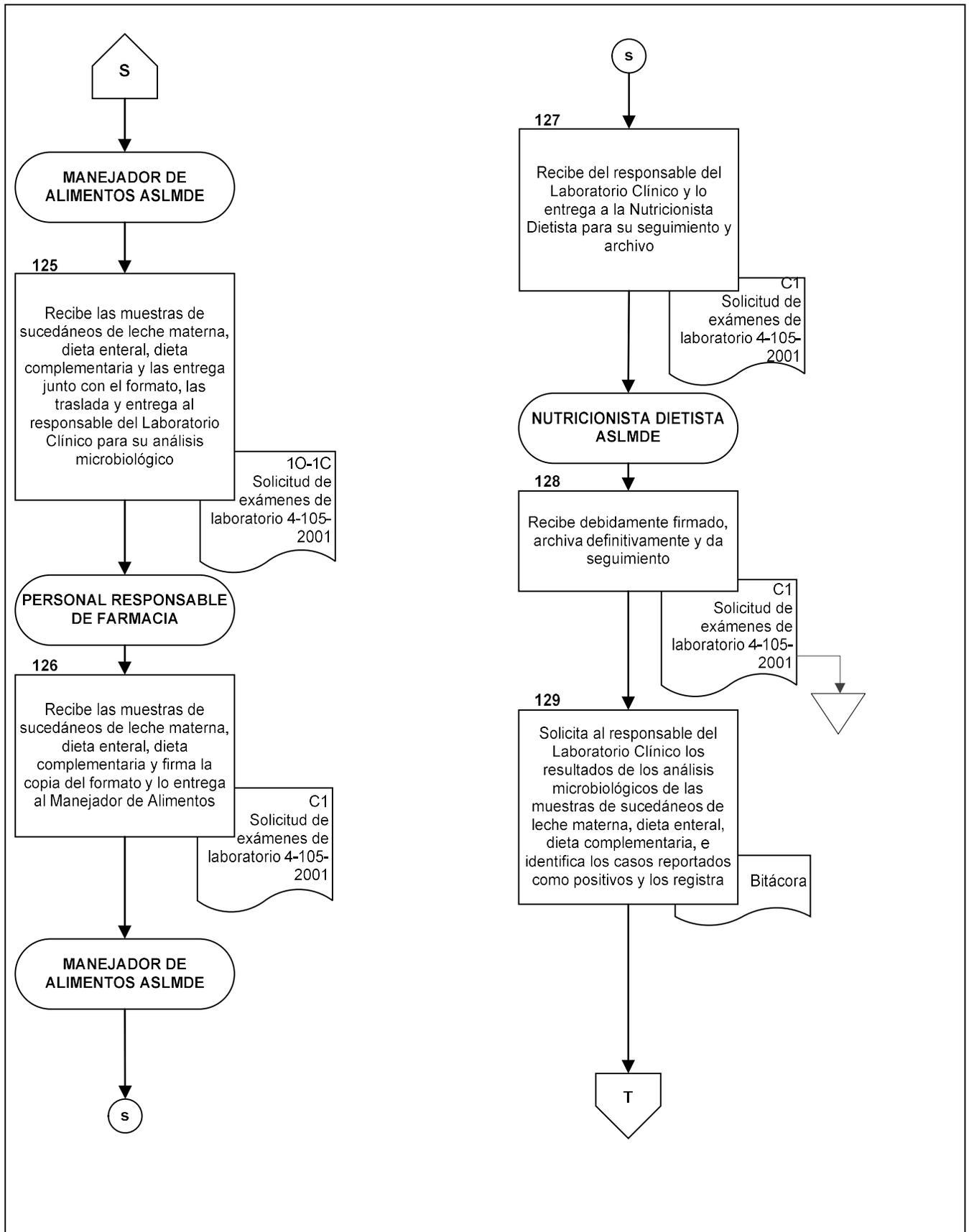


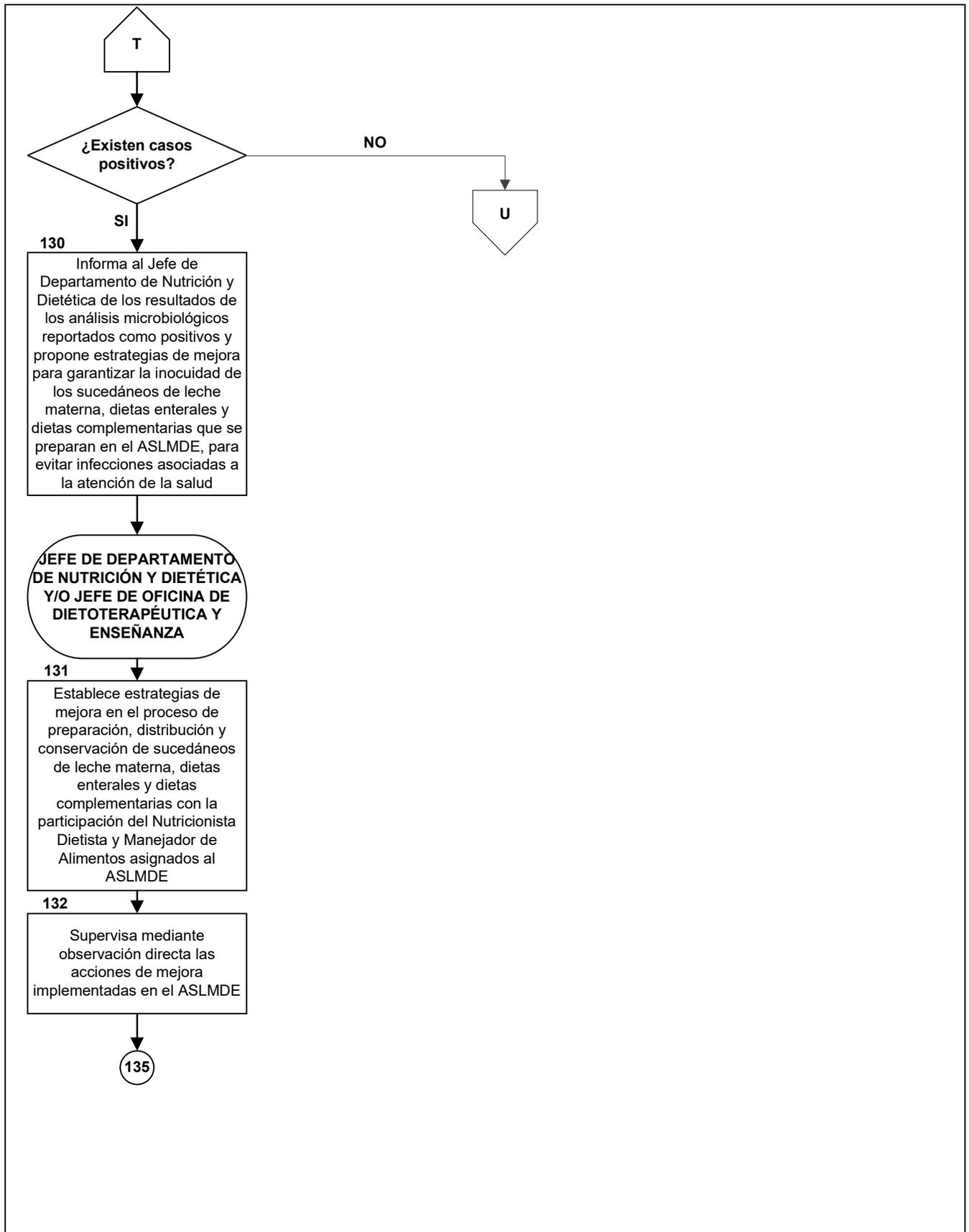


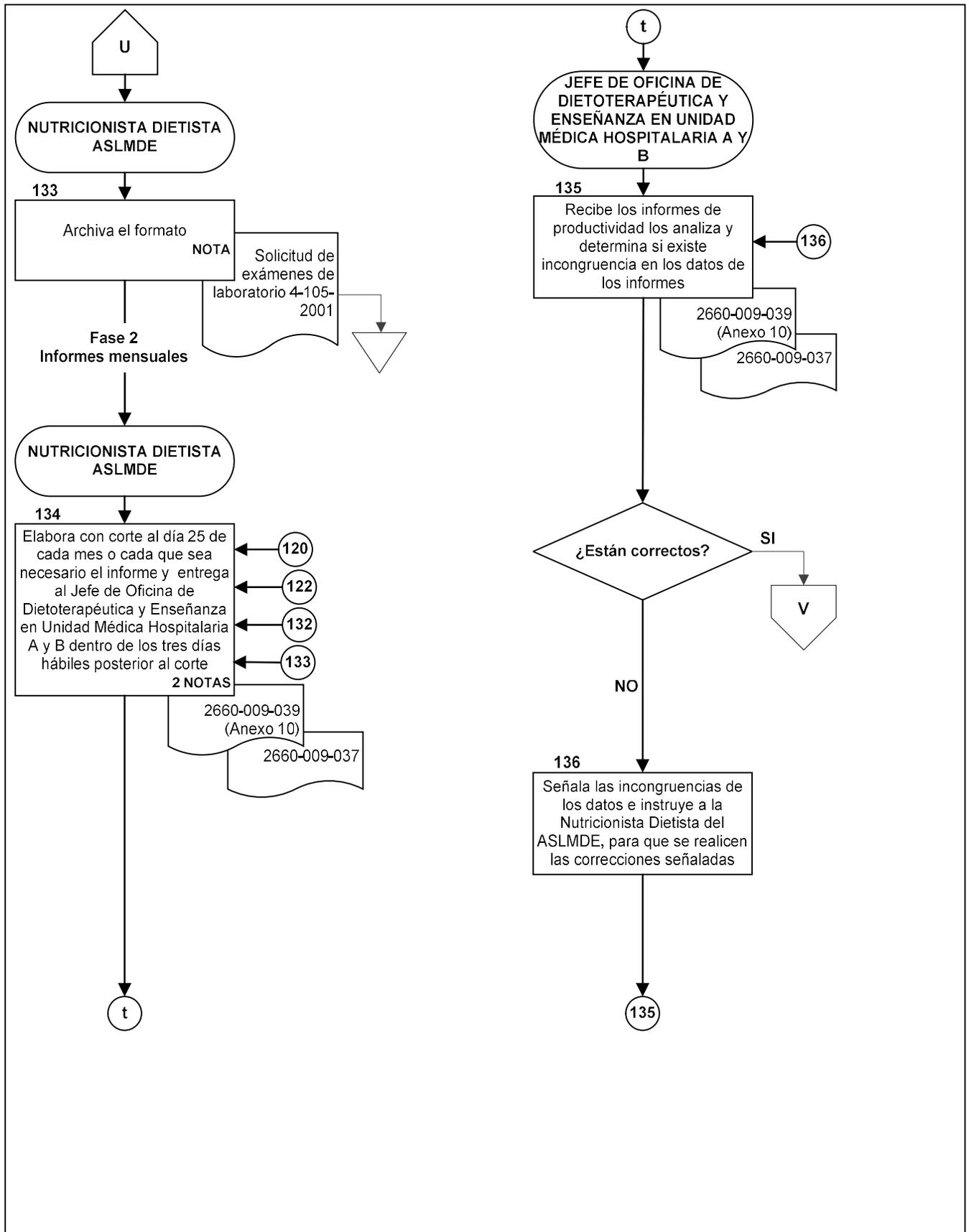


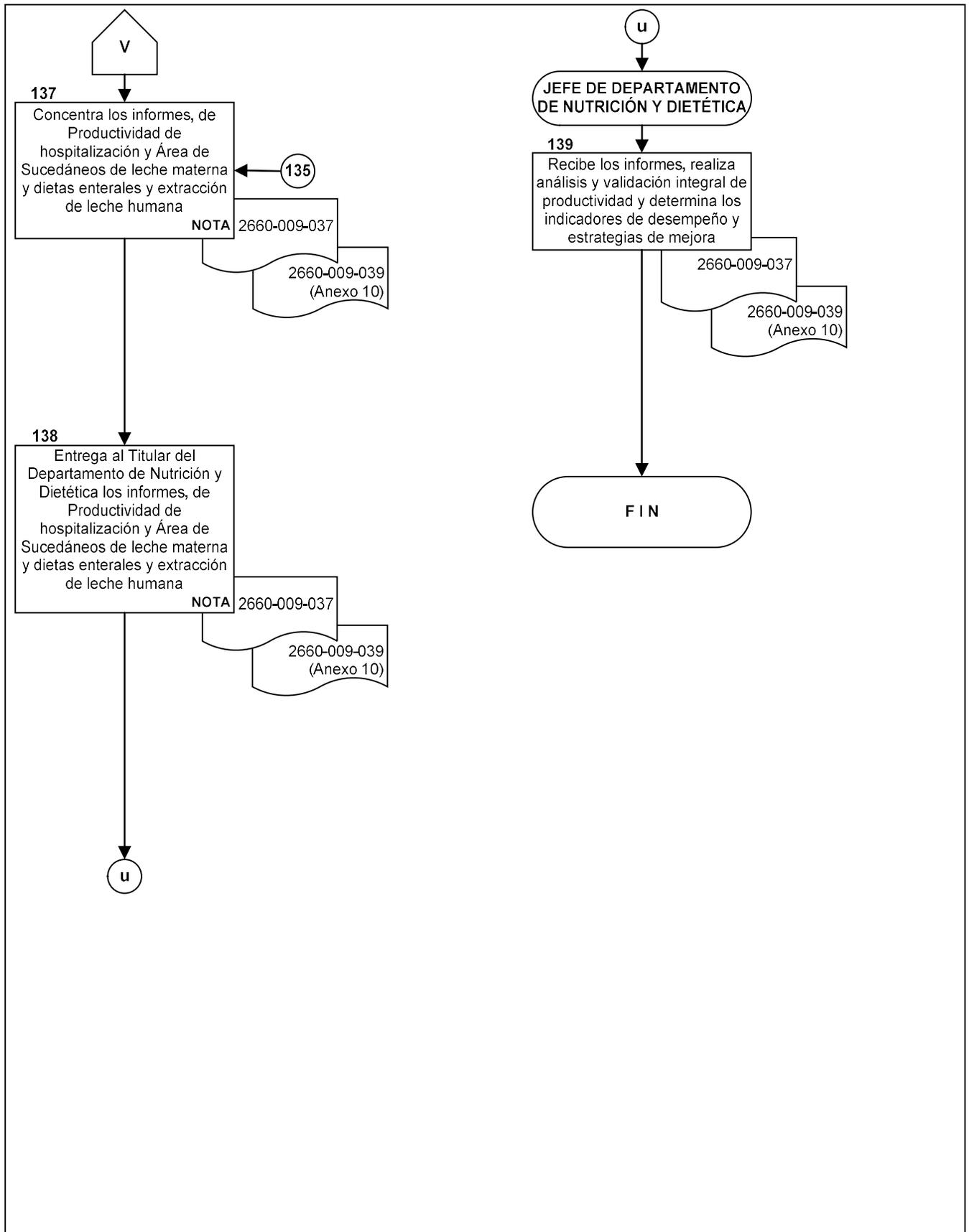














ANEXO 1

**Control de prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12
2660-009-048**



ANEXO 1
Control de prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la preparación de sucedáneos de lecha materna y dietas enterales.
3	Piso	Número de piso del servicio médico.
4	Servicio	Nombre del servicio médico donde se ubica el paciente. Ejemplo: Cunero patológico (Cunero Patológico).
5	Número de cuna o cama	Número de cuna o cama donde se encuentra el paciente.
6	Nombre del paciente	Nombre completo del paciente, iniciando con nombre completo, apellido paterno y apellido materno.
7	Número de Seguridad Social	Número de Seguridad Social del paciente, incluyendo agregados.
8	Fecha de Nacimiento	Fecha de nacimiento iniciando con el día, mes y año del paciente. Ejemplo: 04/08/2019.
9	Diagnóstico Médico	El diagnóstico médico por Médico No Familiar tratante.
10	Prescripción Médica de Sucedáneo	El sucedáneo de leche materna prescrito en el expediente clínico o nota médica 4-30-127-90 que se va a otorgar a cada paciente.
11	Numero de tomas prescritas	El número total de tomas de sucedáneos de lecha materna prescritas para 24 hrs.
12	Observaciones	Los comentarios necesarios para complementar la información del paciente. Utilizar letra legible y de molde.

2660-009-048



ANEXO 1
Control de prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
13	Elaboró	Nombre completo empezando por nombre (s) apellido paterno y apellido materno, matrícula y firma del Nutricionista Dietista que elabora el control de prescripciones de sucedáneos. Utilizar letra legible y de molde.

2660-009-048



ANEXO 2

**Solicitud individual de sucedáneos de leche materna nd-38
2660-009-179**



ANEXO 2
Solicitud individual de sucedáneos de leche materna nd-38
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	El nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha	El día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la elaboración del cálculo de sucedáneos de lecha materna y dietas enterales.
3	Hora de solicitud	La hora en que se elabora la solicitud.
4	Servicio	El nombre del servicio solicitante (Cunero Patológico, UCIN, Pediatría etc.).
5	Piso	El número de piso donde se ubica el servicio solicitante.
6	No. cuna	El número de cuna donde se encuentra el paciente.
7	Nombre del paciente	El nombre completo del paciente iniciando con nombre (s), apellido paterno y apellido materno.
8	Edad	La edad en meses del paciente.
9	Sucedáneo de leche materna	El nombre del sucedáneo de leche materna requerida.
10	Número de tomas	El número de tomas requeridas para 24 hrs.
11	Cantidad por toma	La cantidad en mililitros requerida en cada toma.
12	Motivo de la solicitud	El motivo que haya originado la solicitud.
13	Solicitó	El nombre y firma del Personal de Enfermería, jefe de piso o responsable que realiza la solicitud.
14	Vo. Bo.	La firma del médico no familiar tratante que está de acuerdo con la solicitud.
15	Recibió	El nombre del personal del Departamento de Nutrición y Dietética que recibe la solicitud.

2660-009-179



ANEXO 3

**Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado
mensual nd-13
2660-009-187**



Departamento de Nutrición y Dietética
Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual
nd-13

Unidad Médica Hospitalaria: 1	Fecha: _____ / _____ / _____ 2 <small>dd mm aaaa</small>	
Periodo del: _____ / _____ / _____ al _____ / _____ / _____ 3 <small>dd mm aaaa dd mm aaaa</small>		
Nombre del Sucedáneo: 4	% de dilución 5	
	Cálculo diario	Acumulado a la fecha
Gramos de sucedáneo	6	7
Agua		
Volumen total		
Número de tomas Preparadas		
Nombre del sucedáneo: 4	% de dilución 5	
	Cálculo diario	Acumulado a la fecha
Gramos de sucedáneo		
Agua	6	7
Volumen total		
Número de tomas Preparadas		
Nombre del sucedáneo: 4	% de dilución 5	
	Cálculo diario	Acumulado a la fecha
Gramos de sucedáneo		
Agua	6	7
Volumen total		
Número de tomas Preparadas		
Nombre del sucedáneo: 4	% de dilución 5	
	Cálculo diario	Acumulado a la fecha
Gramos de sucedáneo		
Agua	6	7
Volumen total		
Número de tomas Preparadas		
Nombre del sucedáneo: 4	% de dilución 5	
	Cálculo diario	Acumulado a la fecha
Gramos de sucedáneo		
Agua	6	7
Volumen total		
Número de tomas Preparadas		
Nombre de sucedáneo: 4	% de dilución 5	
	Cálculo diario	Acumulado a la fecha
Gramos de sucedáneo		
Agua	6	7
Volumen total		
Número de tomas Preparadas		
Nombre de sucedáneo: 4	% de dilución 5	
	Cálculo diario	Acumulado a la fecha
Gramos de sucedáneo		
Agua	6	7
Volumen total		



Dieta enteral		
	Enteral cálculo diario	Enteral acumulado a la fecha
Número de tomas Preparadas		
Gramos de dieta polimérica		
Agua	8	9
Volumen total		
Número de tomas Preparadas		
Dieta enteral (vía oral):		
	Oral cálculo diario	Oral acumulado a la fecha
Gramos de dieta polimérica		
Agua	10	11
Volumen total		
Número de tomas Preparadas		
Dieta elemental		
	Elemental cálculo diario	Elemental acumulado a la fecha
Sobre*	12	13
Agua		
Volumen total		
Número de tomas Preparadas		
Número de tomas	Tomas diarias	Tomas acumuladas a la fecha
Total de Sucedáneos		
Dieta enteral	14	15
Dieta enteral (vía oral)		
Dieta Artesanal		
Hidrataciones		
Frascos estériles		
Elaboró	Responsable de la preparación	
16	17	
Nutricionista Dietista Nombre, matrícula y firma	Manejador de Alimentos Nombre, matrícula y firma	

2660-009-187



ANEXO 3

Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual nd-13

INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria	El nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha	El día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la elaboración del cálculo de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.
3	Periodo del	El día, mes y año (dd/mm/aaa) en que inicia y termina el registro del cálculo de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.
4	Nombre del sucedáneo	El nombre del sucedáneo de leche materna que se calcula.
5	% de dilución	El porcentaje de dilución requerida de acuerdo a la prescripción de sucedáneo de leche materna.
6	Calculo diario	Las cifras del resultado del cálculo en gramos de sucedáneo, mililitros de agua, volumen total de la mezcla y número de tomas preparadas.
7	Acumulado a la fecha	La cifra acumulada del resultado diario del cálculo en gramos de sucedáneo, mililitros de agua, volumen total de la mezcla y número de tomas preparadas.
8	Enteral cálculo diario	Las cifras del resultado del cálculo en gramos de dieta polimérica, mililitros de agua, volumen total de la mezcla y número de tomas preparadas.
9	Enteral acumulado a la fecha	La cifra acumulada del resultado diario del cálculo en gramos de dieta polimérica, mililitros de agua, volumen total de la mezcla y número de tomas preparadas.

2660-009-187



ANEXO 3

Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual nd-13

INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
10	Oral cálculo diario	Las cifras del resultado del cálculo en gramos de dieta polimérica administrada por vía oral, mililitros de agua, volumen total de la mezcla y número de tomas preparadas.
11	Oral acumulado a la fecha	La cifra acumulada del resultado diario del cálculo en gramos de dieta polimérica administrada vía oral, mililitros de agua, volumen total de la mezcla y número de tomas preparadas.
12	Elemental cálculo diario	Las cifras del resultado del cálculo en gramos de dieta elemental, mililitros de agua y volumen total de la mezcla, número de tomas preparadas.
13	Elemental acumulado a la fecha	La cifra acumulada del resultado diario del cálculo en gramos de dieta elemental administrada vía oral, mililitros de agua, volumen total de la mezcla y número de tomas preparadas.
14	Tomas diarias	El número de tomas preparadas del día de sucedáneos de leche materna, dieta enteral, dieta enteral administrada por vía oral, dieta artesanal, hidrataciones y frascos esterilizados.
15	Tomas acumuladas a la fecha	La cifra acumulada del total de tomas preparadas de sucedáneos de leche materna, dieta enteral, dieta enteral vía oral, dieta artesanal, hidrataciones y total de frascos esterilizados.
16	Elaboró	El nombre, apellidos, matrícula y firma autógrafa de la Nutricionista Dietista que elabora el cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.
17	Responsable de la preparación	El nombre completo empezando por nombre (s) apellido paterno y apellido materno, matrícula y firma del Manejador de alimentos responsable de la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.

2660-009-187



ANEXO 4

Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana
2660-009-186



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana

Fecha de elaboración o embalaje: ____/____/____ dd mm aaaa		Servicio:		Número de cama:	
(1)		(2)		(3)	
Nombre:	Fecha de nacimiento:	NSS:	Sexo:	Edad:	
(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	
Tipo de sucedáneo:	(9)		Leche materna		
Fecha de inicio	(10)		(10)		
Total de tomas	(11)		(11)		
Número de tomas	(12)		(12)		
Cantidad por toma	(13)		(13)		
Realizó la preparación <hr/> Manejador de Alimentos (14)			Calculó y elaboró etiqueta <hr/> Nutricionista Dietista (15)		

2660-009-186

NOTA: Se requiere que el tamaño de la etiqueta sea de 3 cm de ancho por 5 cm de largo.



ANEXO 4

Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Fecha de elaboración o embalaje	El día, mes y año (dd/mm/aaaa) de elaboración o embalaje de los sucedáneos de leche materna o leche humana.
2	Servicio	El nombre del servicio médico donde se encuentra hospitalizado el paciente.
3	Número de cama	El número de cama donde se encuentra ubicado el paciente.
4	Nombre	El nombre completo del paciente iniciando con nombre (s), apellido paterno y apellido materno.
5	Fecha de nacimiento	El día, mes y año (dd/mm/aaaa) de nacimiento.
6	NSS	El número de Seguridad Social del paciente, incluyendo agregados.
7	Sexo	El sexo del paciente.
8	Edad	La edad en meses del paciente.
9	Tipo de sucedáneo	El tipo del sucedáneo de leche materna.
10	Fecha de inicio	La fecha en que se inicia la toma de sucedáneo de leche materna o leche humana.
11	Total de tomas	La cantidad total de tomas preparadas para cubrir el requerimiento de 24 horas por paciente del sucedáneo de leche materna o embalaje de leche humana.
12	Número de tomas	La cantidad de tomas a preparar por paciente de sucedáneo de leche materna o embalaje de leche humana.
13	Cantidad por toma	La cantidad en ml por toma de sucedáneo de leche materna o embalaje leche humana.

2660-009-186



ANEXO 4

Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana

INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
14	Realizo la preparación	El nombre completo iniciando con nombre(s), apellido paterno y apellido materno del Manejador de Alimentos que preparo el sucedáneo de leche materna o embalaje de leche humana.
15	Calculo y elaboro la etiqueta	El nombre completo iniciando con nombre(s), apellido paterno y apellido materno de la Nutricionista Dietista que realizo el cálculo y elaboro la etiqueta.

2660-009-186



ANEXO 5

**Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales
nd-37
2660-009-172**



Departamento de Nutrición y Dietética

Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales nd-37

Unidad Médica Hospitalaria: (1)		Fecha de preparación: ___/___/___ (2) <small>dd mm aaaa</small>	
Nombre de sucedáneo: (3)	% de dilución	(4)	
Cantidad en mililitros de sucedáneo por frasco	Número de frascos por toma	Composición de la mezcla	
(5)	(6)	Gramos	
		Agua	(7)
		Volumen total	
Total de frascos	(8)		
Nombre de sucedáneo: (3)	% de dilución	(4)	
Cantidad en mililitros de sucedáneo por frasco	Número de frascos por toma	Composición de la mezcla	
(5)	(6)	Gramos	
		Agua	(7)
		Volumen total	
Total de frascos	(8)		
Nombre de sucedáneo: (3)	% de dilución	(4)	
Cantidad en mililitros de sucedáneo por frasco	Número de frascos por toma	Composición de la mezcla	
(5)	(6)	Gramos	
		Agua	(7)
		Volumen total	
Total de frasco	(8)		
Nombre de sucedáneo: (3)	% de dilución	(4)	
Cantidad en mililitros de sucedáneo por frasco	Número de frascos por toma	Composición de la mezcla	
(5)	(6)	Gramos	
		Agua	(7)
		Volumen total	
Total de frasco	(8)		
Nombre de sucedáneo: (3)	% de dilución	(4)	
Cantidad en mililitros de sucedáneo por frasco	Número de frascos por toma	Composición de la mezcla	
(5)	(6)	Gramos	
		Agua	(7)
		Volumen total	
Total de frasco	(8)		

2660-009-172



ANEXO 5

Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales nd-37 INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria	El nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha de preparación	El día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.
3	Nombre del sucedáneo	El nombre del sucedáneo de leche materna a preparar.
4	% de dilución	El porcentaje de dilución con la que se va a preparar el sucedáneo de leche materna.
5	Cantidad en mililitros de sucedáneo por frasco	La cantidad en mililitros de sucedáneo de leche materna por frasco requerido.
6	Número de frascos por toma	El número de frascos requeridos por toma.
7	Composición de la mezcla	La composición de la mezcla, indicando gramos de sucedáneo de leche materna requerido, mililitros de agua y cantidad total de la mezcla.
8	Total de frascos	El número total de frascos a preparar por tipo de sucedáneos de leche materna.
9	Cantidad en mililitros por bolsa	La cantidad en mililitros de dieta enteral por bolsa o toma requerido.
10	Número de bolsas	El número de bolsas o tomas requeridas para 24 horas.
11	Composición de la mezcla	La composición de la mezcla, indicando gramos o mililitros de dieta polimérica, mililitros de agua y volumen total de la mezcla.

2660-009-172



ANEXO 5

Requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales nd-37 INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
12	Nombre del paciente	El nombre completo del paciente, empezando por nombre (s) apellido paterno y apellido materno que tiene prescrita la dieta artesanal.
13	No. de cama	El número de cama donde se encuentra el paciente.
14	No. de tomas	El número de tomas a preparar para 24 horas.
15	Cantidad en ml. por toma	La cantidad en mililitros de la dieta artesanal por toma.
16	Alimento	El nombre del alimento utilizado para preparar la dieta artesanal.
17	Cantidad	La cantidad de alimento utilizada en la preparación de la dieta artesanal.
18	Observaciones	Los comentarios necesarios para complementar la información del paciente. Utilizar letra legible y de molde.
19	Cantidad de agua en mililitros por frasco	La cantidad de agua en mililitros por frasco requerido.
20	Número de tomas	El número de tomas a preparar para 24 horas.
21	Cantidad de frascos	La cantidad de frascos esterilizados.
22	Elaboró	El nombre completo empezando por nombre (s) apellido paterno y apellido materno, matrícula y firma del Nutricionista Dietista que elabora el formato de requerimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales. Utilizar letra legible y de molde.
23	Responsable de la preparación	El nombre completo empezando por nombre (s) apellido paterno y apellido materno, matrícula y firma del Manejador de Alimentos responsable de la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.

2660-009-172



ANEXO 6

**Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales
2660-009-173**



Dietas enterales

Servicio	Número de cama	Nombre	Total de bolsas	Cantidad de mezcla por bolsa	Recibe	Observaciones
3	16	12	17	18	15	10

Dietas enterales (vía oral)

Servicio	Número de cama	Nombre	Total de tomas	Cantidad de mezcla por toma	Recibe	Observaciones
3	16	12	19	20	15	10

Hidrataciones

Servicio	Total de hidrataciones	Cantidad por frasco	Recibe	Observaciones
3	21	22	15	10

<p>Elaboró</p> <p style="font-size: 24px; margin: 0;">23</p> <hr style="width: 80%; margin: 5px auto;"/> <p>Nombre, matrícula y firma</p>	<p>Responsable de la entrega</p> <p style="font-size: 24px; margin: 0;">24</p> <hr style="width: 80%; margin: 5px auto;"/> <p>Nombre, matrícula y firma</p>
---	---

2660-009-173



ANEXO 6

Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria	El nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria.
2	Fecha	El día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la elaboración del formato de entrega de leche materna, sucedáneos de leche materna.
3	Servicio	El nombre del servicio médico donde se entrega la leche materna, sucedáneos de leche materna. Ejemplo: Cunero patológico.
4	Sucedáneo de leche materna	El tipo de sucedáneo de leche materna que se entrega.
5	Total de frascos	El número Total de frascos que se entregan.
6	Cantidad de sucedáneo	La cantidad en mililitros de sucedáneo de leche materna que contiene los frascos entregados.
7	% de dilución	El porcentaje de dilución del sucedáneo de leche materna.
8	Recibe	El nombre completo empezando por nombre (s) apellido paterno y apellido materno, matrícula y firma del personal de enfermería que recibe los frascos con sucedáneos de leche materna.
9	Hora	La hora en la que son entregados y recibidos los frascos de sucedáneo de leche materna.
10	Observaciones	Los comentarios necesarios para complementar la información del paciente. Utilizar letra legible y de molde.
11	Número de cuna	El número de cuna donde se encuentra el paciente.
12	Nombre	El nombre completo del paciente, iniciando con nombre completo, apellido paterno y apellido materno que tiene prescrita la dieta enteral.
13	Total de frascos	El número total de frascos con leche materna que se entregan.

2660-009-173



ANEXO 6

Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales

No.	DATO	ANOTAR
14	Cantidad de leche por frasco	La cantidad en mililitros de leche materna que contiene los frascos entregados.
15	Recibe	El nombre completo empezando por nombre (s) apellido paterno y apellido materno, matrícula y firma del personal de enfermería que recibe los frascos con leche materna.
16	Número de cama	El número de cama donde se encuentra el paciente.
17	Total de bolsas	El número de bolsas de nutrición enteral que se entregan.
18	Cantidad de mezcla por bolsa	La cantidad en mililitros de mezcla contiene las bolsas con nutrición enteral.
19	Total de tomas	El número de tomas entregadas.
20	Cantidad de mezcla por toma	La cantidad de la mezcla en mililitros por toma.
21	Total de hidrataciones	El número total de hidrataciones entregadas.
22	Cantidad por frasco	La cantidad de frascos esterilizados.
23	Elaboró	El nombre completo empezando por nombre (s) apellido paterno y apellido materno, matrícula y firma del Nutricionista Dietista que elabora el formato de entrega de leche materna, sucedáneos de leche materna.
24	Responsable de la entrega	El nombre completo empezando por nombre (s) apellido paterno y apellido materno, matrícula y firma del Manejador de alimentos responsable de la entrega de leche materna, sucedáneos de leche materna.



ANEXO 7

**Instrucciones de operación para la esterilización artículos de cocina,
sucedáneos de leche materna y dietas complementarias
2660-005-001**



Instrucciones de operación para la esterilización artículos de cocina, sucedáneos de leche materna y dietas complementarias

1. Higiene de manos.

- a. Realice higiene de manos con apego a los “Lineamientos para el control sanitario para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008 del anexo 11 del “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención del Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012.

NOTA: La higiene de manos debe realizarse antes, durante y después del proceso de preparación de los sucedáneos de leche materna y dietas enterales; al acceso y/o abandonar el ASLMDE.

2. Lavado y descontaminación de artículos de cocina.

- a. Realice el lavado de los artículos de cocina requeridos en la preparación de sucedáneos de leche materna con apego al “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002 es el Anexo 4 y “Lineamiento para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y desinfección de alimentos”, clave 2660-013-003, es el Anexo 9 del “Procedimiento para la recepción, procesamiento y suministro de alimentos a pacientes hospitalizados y personal trabajador en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención”, clave 2660-003-067.

3. Preparación de frascos para su esterilización.

- a. Coloque los frascos limpios, secos y sin tapa en las canastillas de alambre.
- b. No empalme dos frascos en un solo compartimento de la canastilla.
- c. Coloque a las canastillas “cinta testigo para esterilización”, y anote la fecha en que se realiza la esterilización.
- d. Coloque las tapas de baquelita en charola de aluminio o de acero inoxidable.
- e. Empaque la charola con una compresa de campo utilizando cinta testigo.
- f. Anote en la cinta testigo la fecha en la que se realiza la esterilización.

4. Preparación y empaque de artículos de cocina.

- a. Al concluir el lavado, secar con un lienzo limpio y seco los artículos.
- b. Clasifique los artículos de acuerdo al tipo de material el cual puede ser:
 - Termorresistente: acero inoxidable, aluminio, teflón, vidrio, textil, goma, caucho.
 - Termosensible: cables, lentes, ópticas y dispositivos que por sus características especiales o por su composición lo recomiendan los fabricantes.
- c. Corrobore la limpieza y secado de los artículos, para evitar que la humedad comprometa el sello, integridad o capacidad de barrera del empaquetado en el papel grado médico, para garantizar y mantener la esterilidad.
- d. Seleccione el tipo de empaque de los artículos a esterilizar. 2660-005-001



Instrucciones de operación para la esterilización artículos de cocina, sucedáneos de leche materna y dietas complementarias

- e. Empaque los artículos de cocina y comedor considerando el tipo de material
- f. Utilice cinta testigo para empacar los artículos
- g. Anote en la cinta testigo los siguientes datos:
 - Fecha en que se realiza la esterilización
 - Nombre del responsable que realiza la esterilización

5. Carga del Esterilizador de frascos y artículos de cocina

- a. Cerciórese que la cámara del esterilizador este en óptimas condiciones de higiene.
- b. Organice en la cámara los paquetes de artículos por tamaño y peso que van a ser esterilizados a baja temperatura.
- c. Corrobore que el embalaje, material del empaque y rotulado sean los correctos de acuerdo con el tamaño, material de los artículos.
- d. Evite esterilizar artículos que contenga celulosa, algodón, textiles, pulpa de madera y los dispositivos que no soporten el vacío.
- e. Siga las instrucciones del fabricante para la programación del tiempo del ciclo de esterilización de acuerdo con el material de los artículos.
- f. Verifique que los paquetes estén totalmente secos para evitar que la presión de vacío tarde más tiempo en alcanzarse y el sistema aborte automáticamente.
- g. Asegure que los paquetes no toquen las paredes de la cámara, la puerta o el electrodo ya que se corre el riesgo de cancelación del ciclo y/o dañar el dispositivo médico o el esterilizador.
- h. Verifique que los datos del paquete sean legibles, sin tachaduras ni enmendaduras y que incluyan al menos: fecha, clave del personal que esteriliza, número de esterilizador.
- i. Asegure no sobrecargar la cámara del esterilizador a más del 80% de su capacidad, para permitir que el vapor circulante alcance todas las superficies de los artículos fácilmente.

2660-005-001



Instrucciones de operación para la esterilización artículos de cocina, sucedáneos de leche materna y dietas complementarias

6. Descarga del esterilizador

- a. Una vez terminado el ciclo abra la puerta del esterilizador y espere un tiempo para reducir el potencial de formación de condensados.
- b. Espere a que el contenido de la carga se enfríe a temperatura ambiente, el tiempo depende de los dispositivos que han sido esterilizados.
- c. Realice higiene de manos antes de la manipulación de cada paquete, incluso si utiliza guantes.
- d. Examine cada paquete para identificar cualquier signo visible de humedad o que comprometa la integridad del paquete.
- e. Los paquetes se consideran húmedos cuando la humedad en forma de gotitas o pequeños depósitos de agua se encuentra en o dentro de un paquete.
- f. Existen dos tipos de paquetes húmedos; Aquellos con humedad externa y aquellos con humedad interna. Cuando se encuentran envases húmedos, se considera que la esterilidad está comprometida y el contenido del envase está contaminado, esto aplica solo para esterilización a alta temperatura.
- g. Revise que el resultado de los indicadores físicos y químicos para asegurar la calidad del ciclo de esterilización, se encuentren dentro de los rangos establecidos por el fabricante del esterilizador.
- h. Evite la manipulación excesiva del paquete y acomódelo de acuerdo con el método primeras entradas, primeras salidas.
- i. Evite liberar carga alguna sin antes corroborar que el resultado de los indicadores físicos, químicos y biológicos sean correctos.

7. Distribución de sucedáneos de leche materna

Realiza las actividades 42 a la 47 del presente procedimiento y los horarios de distribución se establecen de acuerdo a la organización interna de la Unidad Médica Hospitalaria.

8. Higienización y desinfección del equipo esterilizador, carro transportador y canastillas de alambre.

La higienización y desinfección del equipo esterilizador, carro transportador y canastillas de alambre se realiza con apego al “Lineamiento para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y desinfección de alimentos”, clave 2660-013-003 y “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002.

2660-005-001



ANEXO 8

**Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales
2660-013-018**



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

Introducción

La lactancia materna es la manera ideal de proveer el alimento que el recién nacido necesita para un crecimiento y desarrollo saludable. La leche materna es naturalmente el primer alimento para el recién nacido, ya que provee toda la energía y nutrientes que el bebé requiere durante sus primeros meses y cubre hasta la mitad de las necesidades nutricionales durante su segundo semestre de vida. Además promueve su desarrollo sensorial y cognitivo, lo protege de infecciones y enfermedades crónicas, reduce la mortalidad infantil debida a enfermedades tales como diarrea o neumonía y ayuda a una pronta recuperación de las infecciones. Si bien es claro que la lactancia materna provee los mejores beneficios de salud a los bebés, también es cierto que existen circunstancias en que amamantar no es una opción. En estos casos, los sucedáneos de leche materna representan una alternativa y como tal, deben de ser inocuas y nutricionalmente adecuadas.

En consecuencia, el personal operativo del Departamento de Nutrición y Dietética responsable de la preparación de sucedáneos de leche materna para lactantes debe estar informado acerca de las prácticas seguras para su preparación en condiciones higiénicas.

Objetivo

Proporcionar al personal responsable de la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales, elementos que favorezcan la implementación de actividades basadas en las mejores prácticas de higiene en el proceso de identificación, elaboración y esterilización de sucedáneos de leche materna y dietas enterales a fin de favorecer la eficiencia y eficacia de los recursos, la disminución de las infecciones asociadas a la atención de la salud, así como la gestión de la calidad y seguridad del paciente.

El proceso de preparación y esterilización de sucedáneos de leche materna y dietas enterales, e higienización de los artículos de cocina se realiza en el Área de Sucédáneos de Leche Materna y Dietas Enterales (ASLMDE) del Departamento de Nutrición y Dietética.

Para prevenir infecciones asociadas a la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales, debe disponerse en el ASLMDE de una sección blanca destinada exclusivamente para su elaboración y esterilización, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada con bacterias nocivas.

2660-013-018



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

Las actividades de higienización de artículos de cocina utilizados en la preparación fórmulas lácteas y dietas enterales de deben realizar en la sección gris del ASLMDE.

1. Higiene de manos.

1.1 Realice higiene de manos con apego a los “Lineamientos para el control sanitario para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008 del anexo 11 “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012.

NOTA: La higiene de manos debe realizarse antes, durante y después del proceso de preparación de los sucedáneos de leche materna y dietas enterales; al acceso y/o abandonar el ASLMDE.

2. Colocación de equipo de protección.

2.1 Colóquese bata quirúrgica, botas quirúrgicas desechables y gorro desechable el cual debe cubrir la cabeza completamente, evite que el cabello sobresalga por alguna parte del gorro, si es necesario; cámbielo las veces que sea necesario.

2.2 Colóquese el cubre boca desechable desde el puente nasal hasta el término de la barbilla, para cubrir perfectamente nariz y boca; cámbielo las veces que sea necesario.

NOTA: Durante el proceso de preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales no está permitido el uso de alhajas (collares, pulseras, medallas, aretes etc.) reloj.

3. Higienización de latas de formula láctea.

3.1 Retirar tapa plástica y lavar lata a chorro de agua con solución jabonosa, escurrir y secar con un lienzo limpio y seco.

4. Desinfección del área de preparación (sección blanca).

4.1 Realice la desinfección de la mesa de trabajo con apego al “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”. Clave 2660-013-002.

4.2 Coloque las compresas de campo estériles necesarios en la mesa de trabajo destinada para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.

2660-013-018



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

5. Preparación de sucedáneos de leche materna

5.1 Para reconstituir la fórmula en polvo, utilice agua purificada previamente hervida (durante al menos tres minutos) y enfriada hasta no menos de 70° C en el momento de su utilización. Para llegar a esa temperatura, deje enfriar el agua un máximo de 30 minutos después de la ebullición.

Figura 1. Utilización de agua purificada



5.2 De acuerdo con el “Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual nd-13” clave 2660-009-187 (Anexo 3), pese utilizando báscula de precisión la fórmula de sucedáneo a utilizar.

Figura 2. Pesar fórmula de sucedáneo



5.3 Vierta la cantidad de agua requerida en un recipiente y añada la cantidad de fórmula de sucedáneo previamente pesada de acuerdo con el “Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual nd-13” clave 2660-009-187 (Anexo 3), agite enérgicamente con batidor manual tipo francés (de acero inoxidable) hasta que no existan grumos de fórmula en polvo en la mezcla.

Figura 3. Mezclar fórmula de sucedáneo



2660-013-018



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

5.4 Pasar la mezcla por un colador de acero inoxidable, para retirar grumos que no sean visibles.

Figura 4. Colar Mezcla de fórmula de 108 sucedáneo



5.5 Realizar el envasado de frascos graduados de acuerdo con el “Cálculo diario de sucedáneos de leche materna y dietas enterales con acumulado mensual nd-13” clave 2660-009-187 (Anexo 3), utilizando Llenadora de biberones.

Figura 5. Envasado de Fórmula de sucedáneo



NOTA: En caso de no contar con Llenadora de biberones realizar el envasado con jarras graduadas o es su defecto tazas medidoras.

5.6 Tapar los frascos con tapa de baquelita y colocar “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186.

NOTA: La “Etiqueta de identificación para frascos de sucedáneos de leche materna y leche humana”, clave 2660-009-186 (Anexo 4)”.

Figura 6. Tapado de fórmula de sucedáneo



2660-013-018



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

5.7 Clasificar los frascos de acuerdo al tipo de sucedáneos colocándolos en los compartimentos de las canastillas de alambre.

Figura 7. Clasificación y etiquetado de fórmulas



5.8 Colocar las canastillas con los frascos de sucedáneos de leche materna debidamente etiquetada en el esterilizador.

Figura 8. Colocar canastillas con fórmulas en esterilizador



5.9 Realizar la esterilización con apego a las “Instrucciones de operación para la esterilización de artículos de cocina, sucedáneos de leche materna y dietas complementarias”, clave 2660-005-001 (Anexo 7) los frascos con sucedáneos de leche materna, utilizando esterilizador de vapor directo o autogenerado, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Figura 9. Esterilización de fórmulas



2660-013-018



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

5.10 Al culminar el ciclo de esterilización retirar las canastillas que contienen los frascos de sucedáneos de leche materna del esterilizador, utilizando guantes de asbesto aislante del calor.

Figura 10. Fin de ciclo de esterilización



6. Preparación de dietas enterales

La nutrición enteral es una técnica de soporte nutricional que consiste en administrar los nutrientes directamente en el tracto gastrointestinal (TGI) mediante sonda, está indicada en todos los casos en los que el paciente con prescripción médico dietética de dieta enteral requiere soporte nutricional individualizado y no ingiere los nutrientes necesarios para cubrir sus requerimientos por medio de la vía oral.

La elección de la fórmula requerida para preparar la nutrición enteral dependerá de la edad, del funcionamiento del TGI y del diagnóstico médico. La elección debe ser individual, valorándose la cantidad y calidad de los nutrientes, así como la cobertura de micronutrientes.

Las fórmulas pueden ser

a. Por la presentación de los nutrientes:

- **Poliméricas.** Los macronutrientes están enteros sin hidrolizar.
- **Peptídicas.** Cuando las proteínas están hidrolizadas.
Normalmente parte de los lípidos están en forma de triglicéridos de cadena media (TCM) y suelen ser fórmulas exentas de lactosa, utilizando dextrinomaltosa como hidrato de carbono.
- **Elemental.** Proteínas en forma de aminoácidos.



TABLA 1. Suplementos

SUPLEMENTOS ENTERALES DE LA ALIMENTACION Y SUS INDICACIONES

CLAVE	TIPO DE SUPLEMENTO	INDICACIONES
0100000022	Caseinato de calcio Polvo, lata con 10 gramos	Suplemento de alimentación oral o enteral, en pacientes en que la ingestión proteica es insuficiente o cuyos requerimientos proteicos están aumentados como en caso de desnutrición y en pacientes hipercatabólicos (quemados, sépticos).
0100002736	Dieta elemental Polvo, para suspensión	Como soporte nutricional o por sonda enteral para pacientes adultos con función parcial del tracto gastrointestinal (síndrome de intestino corto, peri operatorio abdominal, pancreatitis aguda y fístulas de bajo gasto), como dieta transicional para permitir estimulación trófica de la mucosa.
0100005396	Dieta elemental pediátrica	Soporte nutricional enteral para niños con disfunción intestinal, pancreatitis, fístulas entero cutáneas. Dieta de transición de NPT a NE. Alergia severa a macromoléculas. Diarrea persistente por intolerancia a oligosacáridos.
0100002739	Dieta polimérica a base de Caseinato de calcio. Polvo con y sin sabor	Complemento nutricional, por vía oral o por sonda enteral, para pacientes que no cubren sus requerimientos nutrimentales, que tienen un funcionamiento gastrointestinal total o parcial y que presentan desnutrición o se encuentran en riesgo nutricio como en: hipermetabolismo, geriatría, enfermedades neurológicas, quemados, tratamiento de quimioterapia o radioterapia.
0100005391	Dieta polimérica sin fibra Suspensión oral	Nutrición transicional, intestino limitado para alimentación completa. Nutrición por sonda. Pacientes que no toleren la fórmula con fibra. Intolerancia a la lactosa.
0100005392	Dieta polimérica con fibra Suspensión oral	Nutrición transicional, intestino limitado para alimentación completa. Nutrición por sonda. Pacientes que requieren formar bolo fecal.

Parte de las grasas en forma de TCM y dextrinas más hidrolizadas.

b. Por la densidad energético-proteica:

- **Estándar:** 1 Kcal. /ml.
- **Hipercalórica:** 1,5-2 Kcal. /ml.
- **Hipercalórica-hiperproteica:** hipercalórica con un contenido proteico igual o superior al 18% del valor calórico total

La valoración de la fórmula a elegir queda fuera de este ámbito.

2660-013-018



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

Preparación de dietas enterales con suplementos:

6.1 Realice higiene de manos con apego a los “Lineamientos para el control sanitario para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008 del anexo 11 “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012.

NOTA: La higiene de manos debe realizarse antes, durante y después del proceso de preparación de los sucedáneos de leche materna y dietas enterales; al acceso y/o abandonar el ASLMDE.

6.2 Para preparar la dieta enteral, utilice agua purificada previamente hervida (durante al menos tres minutos) y enfriada hasta no menos de 70°C en el momento de su utilización. Para llegar a esa temperatura, deje enfriar el agua un máximo de 30 minutos después de la ebullición.

6.3 Vierta la cantidad de agua requerida en un recipiente y añada la cantidad de suplemento con apego al “Cálculo dietoterapéutico, nd-05”, clave 2660-009-005 y diluya hasta que no existan grumos en la mezcla.

6.4 Colocar “Etiqueta de identificación para frascos de fórmula láctea y bolsas de nutrición enteral nd-33”, clave 2660-009-126 en cada uno de los Equipos para alimentación enteral.

6.5 Realizar el llenado del “Equipo para alimentación enteral” con apego al “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-019.

6.6 Clasifique las dietas enterales de acuerdo con lo solicitado por cada área solicitante (Cunero Patológico, UCIN, pediatría, urgencias pediátricas, etc.) para su entrega al Manejador de Alimentos del área de hospitalización.

Preparación de dietas enterales artesanales.

6.7 Realice higiene de manos con apego a los “Lineamientos para el control sanitario para el Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008 del anexo 11 “Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012.

2660-013-018



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

6.8 Realiza la recepción del Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 del área de cocción los alimentos cocidos requeridos para la preparación de dietas enterales artesanales.

6.9 Para preparar la dieta enteral artesanal, utilice agua purificada previamente hervida (durante al menos tres minutos) y enfriada hasta no menos de 70 °C en el momento de su utilización. Para llegar a esa temperatura, deje enfriar un máximo de 30 minutos después de la ebullición o cocción según sea el caso.

6.10 En caso de requerir cereales, remojar estos en agua caliente a utilizar para suavizar y mejorar su procesamiento.

6.11 Vierta en vaso de licuadora los cereales y los alimentos de origen animal (carnes) en cantidades indicadas en el “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-019, licuar el tiempo suficiente hasta quedar perfectamente homogénea, coloque la mezcla en una jarra colando mediante un colador de acero inoxidable para retirar las partículas grandes.

6.12 Lave nuevamente el vaso de licuadora y vierta la mezcla anterior, coloque las frutas y verduras, así como los multivitamínicos o suplementos a utilizar de acuerdo con el “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-019, mezclar el tiempo suficiente hasta quedar perfectamente homogénea, pasar la mezcla por un colador de acero inoxidable para retirar las partículas grandes y vierta la mezcla en una jarra.

6.13 Nuevamente lave el vaso de la licuadora y vierta la mezcla anterior y agregue el o los líquidos a utilizar hasta obtener el volumen necesario de acuerdo con el “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-019, licuar hasta obtener una mezcla homogénea, utilizar manta de cielo y coladera para retirar cualquier residuo o grumo que pudiera obstaculizar la sonda, vierta la mezcla en una jarra graduada.

6.14 Lave el vaso de la licuadora y vierta una porción de la mezcla, encienda la licuadora y agregue el aceite de forma gradual de acuerdo al “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-019 y posteriormente agregue el resto de la porción de la mezcla, evitando con esto la separación de la mezcla.

NOTA: Es importante llevar a cabo el orden indicado para obtener una mezcla con la consistencia adecuada.

2660-013-018



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

6.15 Coloque la “Etiqueta de identificación para frascos de fórmula láctea y bolsas de nutrición enteral nd-33”, clave 2660-009-126 en cada uno de los Equipos para alimentación enteral.

6.16 Realice el llenado del “Equipo para alimentación enteral” con apego al “Cálculo dietoterapéutico nd-05”, clave 2660-009-019.

6.17 Clasifique las dietas artesanales de acuerdo con lo solicitado por cada área solicitante (Cunero Patológico, UCIN, pediatría, urgencias pediátricas, etc.) para su entrega al Manejador de Alimentos del área de hospitalización.

7. Almacenamiento y conservación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

Las fórmulas lácteas que no van a consumirse en un plazo de dos horas desde la preparación, deben refrigerarse inmediatamente después de la preparación y almacenarse en refrigerador (a una temperatura máxima de 5°C). La refrigeración a temperaturas inferiores a 5°C impide o retrasa la proliferación de bacterias nocivas. La evaluación del riesgo realizada por la FAO/OMS mostró un aumento del riesgo inferior a 1,3 veces cuando las tomas preparadas se refrigeraban debidamente.

Las fórmulas lácteas almacenadas en refrigerador deben utilizarse en un plazo de 24 horas desde la preparación. Aunque se haya utilizado agua a más de 70 °C para reconstituir las formula, cabe la posibilidad de que hayan sobrevivido bacterias capaces de proliferar a temperaturas de refrigeración, que pueden provocar que se estropeen las tomas. La calidad de las fórmulas lácteas reconstituidas también puede deteriorarse si el almacenamiento es prolongado. Si existe un riesgo mayor de contaminación microbiana debido a la zona o el entorno de preparación, los tiempos de almacenamiento deben reducirse; de lo contrario, habrá que preparar las tomas de nuevo cada vez y administrarse de inmediato.

El equipo de refrigeración debe ser capaz de llevar la preparación a una temperatura no superior a 5 °C en un plazo de una hora desde la preparación. La temperatura del refrigerador debe supervisarse cada día utilizando el formato de “Control diario de temperatura de refrigeradores, cámaras frigoríficas y congeladores nd-27” Clave 2660-009-047. Las tomas deben enfriarse rápidamente antes de colocarlas en el refrigerador, ya que si se introducen las tomas calientes aumentará la temperatura de éste. Las tomas pueden enfriarse rápidamente sumergiéndolas en un chorro de agua fría o en un recipiente con agua fría.

2660-013-018



Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales

8. Distribución de sucedáneos de leche materna

En las unidades Médicas Hospitalarias los sucedáneos de leche materna se preparan en el ASLMDE de esta área se transportan a las distintas áreas solicitantes (Cunero Patológico, UCIN, pediatría, urgencias pediátricas etc.). El transporte de las fórmulas lácteas preparadas implica un riesgo de infección, al aumentar el tiempo que transcurre entre la preparación y el consumo, lo que da la oportunidad para la multiplicación de bacterias nocivas.

Debido a ese potencial de multiplicación, las tomas que no sean consumidas en un plazo de dos horas desde su preparación deben enfriarse y refrigerarse rápidamente hasta que su temperatura se reduzca a no más de 5 °C. La toma enfriada puede a continuación ser transportada a su destino. En el destino, las tomas pueden recalentarse para la administración. Otra posibilidad es volver a refrigerar las tomas y utilizarlas en un plazo de 24 horas desde su preparación. Si el transporte dura más de 30 minutos, se recomienda que las tomas sean transportadas en condiciones de refrigeración con el fin de impedir que se calienten. Si no se dispone de transporte refrigerado, las tomas pueden transportarse en un recipiente refrigerado, por ejemplo una bolsa de conservación que contenga paquetes de hielo.

9. Higienización y esterilización de artículos de cocina utilizados en la preparación de sucedáneos de leche materna

Es de suma importancia que todos los artículos de cocina utilizados en la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales este perfectamente higienizado y esterilizado.

9.1 Antes y después de higienizar y esterilizar los artículos de cocina debe realizarse higiene de manos.

9.2 Realice el lavado de los artículos de cocina, con solución jabonosa y fibra, frotando vigorosamente y enjuague.

9.3 Sumerja los artículos de cocina en la dilución desinfectante aplicando el “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002, posteriormente enjuague y escurra.

9.4 Realizar la esterilización de los artículos de cocina utilizando el Esterilizador de vapor directo o autogenerado, siguiendo las instrucciones del fabricante.

2660-013-018



Instrucciones de operación para la elaboración de sucedáneos de leche materna y Dietas Enterales

9.5 Al culminar el ciclo de esterilización retirar los artículos de cocina del esterilizador.

NOTA: Antes de extraer los artículos del esterilizador debe de realizarse higiene de manos.

9.6 Para evitar la contaminación, lo más indicado es extraer los artículos justo antes de utilizarlo. Si los artículos se extraen y no se utilizan de inmediato, habrá que cubrir y guardarlos en un lugar limpio.

Bibliografía

- GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN MATERIA DE SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA EN HOSPITALES. Mayo, 2018. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).
- Preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes. DIRECTRICES. Organización Mundial de la Salud en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Nutrición enteral. Rosa A. Lama More. Hospital Infantil Universitario La Paz. Universidad Autónoma de Madrid.

2660-013-018



ANEXO 9

**Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio
2660-013-017**



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

Introducción.

La leche humana o lecha materna es el alimento ideal para los pacientes recién nacidos hospitalizados, contiene y aporta los nutrientes compatibles y necesarios para su crecimiento y desarrollo, en el calostro se proporcionan los anticuerpos indispensables para reforzar las defensas contra las infecciones más frecuentes y disminuye el riesgo de enfermedades prevalentes de la infancia (gastrointestinales, respiratorias y alérgicas), reduce el riesgo de muerte súbita y los problemas metabólicos como: sobre peso, obesidad y diabetes mellitus.

Cuando por algunas circunstancias la madre puérpera no puede alimentar al niño recién nacido hospitalizado de manera directa al seno materno, se recomienda la extracción de leche, mediante técnicas manuales o mecánicas, con esta técnica se garantiza alimentar al recién nacido con leche humana lo que contribuirá a su recuperación y a la reincorporación lo más antes posible a la vida familiar.

Después del parto se produce el calostro en pequeñas cantidades (gotitas), con una duración aproximada de 2 a 3 días, si este se proporciona antes del inicio de la lactancia materna será suficiente para satisfacer las necesidades nutricionales del recién nacido, siempre y cuando las condiciones médicas de la madre y del neonato lo permitan.

Objetivo.

Promover la importancia de la extracción manual de leche humana en la unidad médica hospitalaria y/o en domicilio para alimentar o continuar alimentando al recién nacido hospitalizado con leche humana, promoviendo los beneficios trascendentales tanto a la madre puérpera como el paciente recién nacido; para lo cual es necesario instruir a la madre puérpera en la adecuada técnica de extracción manual de leche, proporcionando un entorno de confort, tranquilidad y en condiciones adecuadas e higiénicas, con la finalidad de contribuir a mejorar la calidad de la atención que se otorga a la madre puérpera y al recién nacido a través del lactario en las unidades médicas hospitalarias de segundo nivel.

Beneficios de la leche humana

Cuando la madre puérpera suministra leche humana al recién nacido ambos gozan de los siguientes beneficios:

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

Beneficios en el paciente recién nacido:

- Suministra todos los nutrientes necesarios para el crecimiento y desarrollo físico.
- Facilita su ingestión, evita el estreñimiento y reduce cólicos
- Fortalece el sistema inmunitario, ya que contiene anticuerpos (calostro).
- Contribuye al desarrollo cognitivo con efectos positivos y emocionales que pueden ser inmediatos de mediano o largo plazo.
- Previene el sobrepeso, obesidad y diabetes.
- Reduce el riesgo de muerte súbita
- Contribuye al desarrollo de una respuesta inmune óptima en el recién nacido prematuro.

Beneficios y ventajas para la madre puérpera:

- Disminuye el riesgo de hemorragia post parto.
- Se acelera el proceso de involución uterina.
- Puede alargar los periodos intergenésicos de embarazos.
- Previene la osteoporosis, cáncer de matriz y ovario.
- Reduce el riesgo y mejora la hipertensión arterial, hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia, diabetes mellitus tipo dos entre otros.
- Ayuda a la recuperación del peso normal
- Disminuye el riesgo de la depresión post-parto.

Con el fin de apoyar a la madre puérpera para mantener su producción de leche durante su estancia hospitalaria o a su egreso y si aún continúa hospitalizado su hijo recién nacido, es recomendable que la madre reciba orientación, capacitación y adiestramiento sobre la técnica de extracción, almacenamiento, conservación y traslado de leche humana, es por ello que es fundamental que se promueva su envío al lactario para realizar este proceso. Esta área puede ser implementada con base a la infraestructura de la Unidad Médica Hospitalaria, a las necesidades y disposiciones específicas de las normas institucionales, nacionales e internacionales.

Áreas de Extracción de leche humana o lactario

Es una área de apoyo con el fin de promover, establecer y mantener la producción de leche humana, destinada para realizar el proceso de extracción de leche de la madre puérpera, con la técnica adecuada e higiénica, guardando la seguridad, privacidad, ambiente de tranquilidad durante la extracción, manteniendo la inocuidad y calidad nutricional de la leche humana, así como su correcto almacenamiento, conservación y distribución a los servicios

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

neonatales y pediátricos. Está área es exclusiva para la extracción de leche humana y dependerá del proceso del ASLMDE en coordinación de actividades del personal de salud (Médico No Familiar, Enfermería, Trabajador Social, Nutricionista Dietista, Manejador de Alimentos etc.) que participan en la promoción de los beneficios que otorga la lactancia materna, los cuales son los responsables de informar, promover y sensibilizar a las madres puérperas sobre la extracción de leche materna para almacenarla, conservarla y proporcionarla a los pacientes recién nacidos hospitalizados a través del lactario.

Para la organización del lactario en la Unidad Médica Hospitalaria es necesario contar con los siguientes recursos mínimos necesarios para la integración, acondicionamiento y funcionamiento del área que se enumeran a continuación:

1. Identificar y seleccionar un espacio físico exclusivo, accesible, privado, cómodo e higiénico, sin corrientes de aire, considerado la capacidad de número de madres puérperas que acudirán a la capacitación y adiestramiento del Área de extracción de leche humana.
2. Equipar el espacio físico con el siguiente mobiliario.
 - Silla cómoda y lavable
 - Mesas con capacidad para 4 personas
 - Escritorio
 - Mampara, bastidor o cortina (en caso necesario)
 - Refrigerador y/o congelador exclusivo para almacenar, conservar la leche humana
 - Termómetro
 - Lavabo o tarja
 - Dispensador de toallas desechables y jabón líquido
 - Bote de basura (preferentemente de pedal con tapa)
 - Pizarrón blanco y plumones
 - Dispensador de agua purificada o filtro de agua
 - Material didáctico impreso
 - Letreros de identificación o rótulos
 - Libreta o bitácora de registro
 - Tarjeta o etiqueta de identificación de frascos con nombre y fecha de extracción
3. Contar con los artículos de cocina necesarios, ropa hospitalaria, material de curación, aseo y papelería:
 - Frasco de vidrio graduado con tapa de baquelita de 120 ml.
 - Canastilla de alambre

2660-013-017

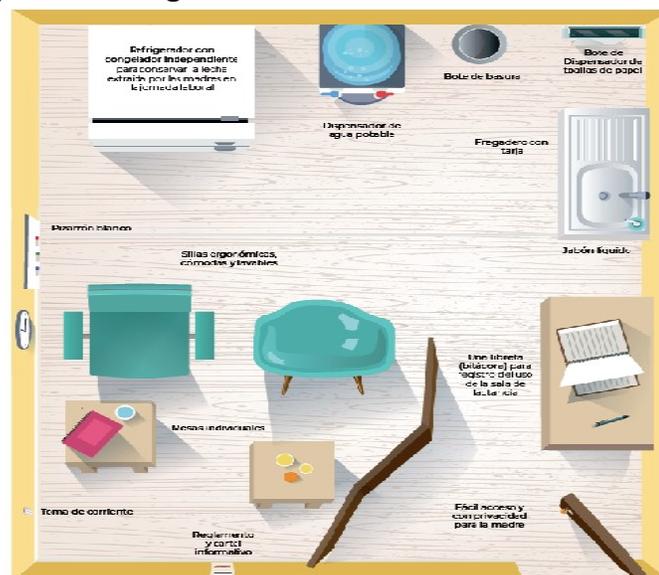


Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

- Jarra de agua
- Agua simple potable
- Vasos desechables
- Bata quirúrgica (desechable o estéril),
- Cubreboca, cubrepelo (gorro desechable)
- Campos estériles
- Gasas
- Pluma
- Plumones de colores para pizarrón,
- Formatos Institucionales,
- Material didáctico impreso (rotafolío, trípticos, dípticos, etc.),
- Tollas desechables,
- Jabón líquido,
- Guantes desechables de uso médico.

4. Aplicación del: “Lineamiento para medidas de seguridad e higiene para el personal del departamento de nutrición y dietética, clave 2660-013-001” es el Anexo 1 del “Procedimiento para la recepción, procesamiento y suministro de alimentos a pacientes hospitalizados y personal trabajador en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención”, clave 2660-003-067 y “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor, clave 2660-013-002.

FIGURA 11. Ejemplo de la organización del área de extracción de leche humana.



2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

Uso del Área de extracción de leche humana

Se designará a la persona responsable del “Área de extracción de leche humana” y personal de salud de la unidad médica hospitalaria quienes serán los encargados de organizar, implementar, difundir, y promover el uso oportuno del lactario, informando, orientando y adiestrando a las madres puérperas que se encuentran hospitalizadas o a las que egresan y que continúan alimentado al recién nacido hospitalizado con leche humana, para lo cual es necesario establecer las condiciones óptimas del uso del área de leche humana”; que a continuación se enlistan:

1. El área es de uso exclusivo para la extracción y conservación de leche humana.

Figura 12. Área de extracción de leche materna



2. Está prohibido introducir alimentos y comer en el área.
3. Realizar adecuadamente la técnica de higiene de manos antes, durante y después de utilizar el área por el personal y la madre puérpera.

Figura 13. Higiene de manos



4. Determinar el horario establecido por la unidad médica hospitalaria para otorgar capacitación y adiestramiento a la madre puérpera con la técnica correcta de la extracción manual de leche materna, considerando los turnos diurnos.
5. Establecer los horarios para la recolección de frascos de leche materna extraída en domicilio con traslado a la unidad médica hospitalaria, así como el canje de los mismos.

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

Figura 14. Canje de frascos de leche materna.



6. Los artículos de cocina, ropa hospitalaria quirúrgica utilizada durante la extracción y conservación de leche humana, deben estar previamente limpios y esterilizados con base a las “Instrucciones de operación para la esterilización de artículos de cocina, sucedáneos de leche materna y dietas complementarias”, clave 2660-005-001 (Anexo 7).

Figura 15. Esterilización de artículos de cocina y ropa hospitalaria quirúrgica



7. El personal responsable del lactario, entregará a la madre puérpera el frasco de vidrio graduado estéril de 120 ml. Con tapa (con base a la existencia y disponibilidad) y la “Etiqueta de identificación para frascos de fórmula láctea y bolsas de nutrición enteral nd-33”, clave 2660-009-126 para etiquetar los frascos cuando se realice la extracción de leche en su domicilio, realizando el canje de frasco en el caso que la extracción se realice en el lactario de la Unidad Médica hospitalaria, el personal responsable será quien etiquete y rotule el frasco.

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

10. El área de extracción de leche humana debe mantenerse en condiciones de orden, limpieza y desinfección.

NOTA: Para almacenar la leche humana se recomienda el frasco de vidrio con tapa de baquelita, resistente a la esterilización con rosca interna, el cual ofrece mejor protección higiénica y nutricional de la leche humana.

Técnicas de extracción manual de leche humana

Se recomienda extraer la leche entre 8 y 12 veces al día con duración mínima de 10 a 15 minutos, si se tiene mayor producción de leche el tiempo de extracción puede tener una duración mayor, evite sobrepasar un periodo mayor de 6 horas al día sin extraer leche.

Antes de la extracción de leche humana

Antes de ingresar e iniciar la extracción de leche en el lactario de la Unidad Médica Hospitalaria o en el domicilio se deben seguir los siguientes pasos:

Presentarse en el horario citado

- Paso 1 Realizar baño diario, cambio de ropa interior, uñas cortas y sin esmalte, evitar el uso de uñas postizas.
- Paso 2 No portar artículos de joyería (reloj, pulseras, anillos, collares etc.), evitar el uso de perfume y/o cremas corporales en área de tórax, desodorante neutro.
- Paso 3 Cabello recogido, cepillar pestañas y cejas para evitar la contaminación de la leche extraída.
- Paso 4 Realizar la higiene de manos con la técnica correcta con apego al “Lineamiento para medidas de seguridad e higiene para el personal del departamento de nutrición y dietética”, clave 2660-013-001.
- Paso 5 Verificar que se cuente con los insumos necesarios y exclusivos para la extracción.

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

- a. Bata hospitalaria (esterilizada o desechable), cubreboca, cubrepelo (gorro desechable).
- b. Campos estériles.
- c. Frasco de vidrio graduado estéril de 120 ml. con tapa de baquelita (de 2 a 5 frascos por madre).
- d. Tollas desechables.
- e. "Etiqueta de identificación para frascos de fórmula láctea y bolsas de nutrición enteral nd-33", clave 2660-009-126.
- f. Pluma limpia esterilizada, para el registro de datos en la tarjeta de identificación.

Paso 6 Retirarse ropa y colocarse bata hospitalaria con la abertura hacia el frente, recoger el pelo, colocarse cubrepelo o gorro (cubriendo todo el cabello) y cubreboca (cubriendo nariz-boca).

Paso 7 Colocar en la superficie de la mesa los campos estériles de manera plana y firme para colocar los frascos de vidrio estériles y evitar derrames, de 2 a 5 tarjetas de identificación y pluma limpia esterilizada.

Paso 8 Sentarse en la silla lo más cómoda posible.

Paso 9 Mantenerse tranquila sin estrés, permanecer atenta para recibir orientación sobre la técnica de extracción manual de leche humana.

Paso 10 Aclarar dudas.

NOTA: Se sugiere tomar por lo menos 2.5 litros de agua en el transcurso del día (2 vasos de agua cada 2-3 horas o bien antes de cada extracción de leche), así como una alimentación saludable para garantizar una adecuada producción de leche. En caso de no haber tomado agua antes de la extracción suministrar 2 vasos de agua simple purificada.

Para garantizar la técnica de extracción manual de leche humana en el domicilio, es importante realizar los pasos anteriores. En relación a la bata hospitalaria (esterilizada o desechable) puede ser sustituida por bata o blusa con apertura hacia enfrente, que permita realizar la técnica de extracción manual, en lugar del campo estéril se puede utilizar paño limpio.

Durante la Extracción

La técnica de extracción empleada en el lactario de la Unidad Médica Hospitalaria es la misma que se utiliza en el domicilio, continuando con las siguientes instrucciones:

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

Estimulación

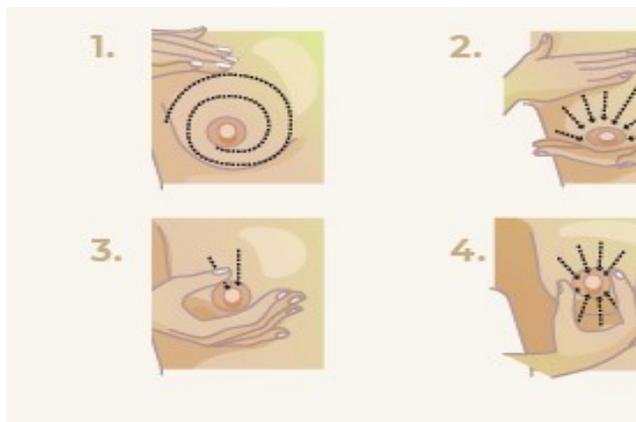
1. En ambos seno, realice de manera alternada, masaje de forma circular y suave (en movimiento en espiral como las manecillas del reloj) y en línea recta de la base del pecho al pezón sin lastimar, ni ocasionar molestia o producir dolor. Como se muestra en la figura 18.

Figura 18. Masaje de senos para la extracción de leche



2. Sin lastimar, se realiza presión en el seno de manera firme y suave de arriba hacia abajo como lo muestra en la figura 19.

Figura 19. Técnica de extracción



2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

Extracción (propia salida de la leche y recolección de la misma)

3. Sin lastimar, se realiza presión en el seno de manera firme y suave, de arriba hacia abajo, con ambas manos, llevando la leche de la base del pecho hacia la areola sin tocar el pezón, apretar suavemente de atrás hacia adelante y comprimir el pecho entre el pulgar los otros dedos (en forma de **C**) en la zona que se encuentra a unos 3 centímetros a sobre la base del pezón, hacia la pared torácica (mamaria) y después comprimir entre el pulgar y los otros dedos, tal como se indica en la figura 20.

Figura 20. Posición correcta de extracción



4. Seguir comprimiendo el seno mientras se separa de la pared torácica de manera en formar un movimiento como el de la ordeña, sin deslizar los dedos sobre la piel, como se muestra en la figura 21.

Figura 21. Extracción



5. Incline su cuerpo hacia adelante. Ejemplo figura 22.

2660-013-017



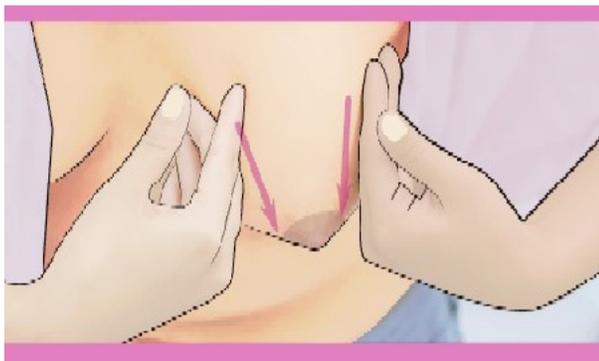
Lineamiento para la técnica de extracción y conservación de leche materna en la unidad médica hospitalaria y domicilio

Figura 22. Inclinación de cuerpo para extracción



6. Con el dorso de las manos, deslice sus dedos sumamente hasta que sienta un cosquilleo en el seno donde se encuentra la zona más lejana del pezón y areola, como se observa en la figura 23.

Figura 23. Deslizamiento con dorso de las manos



7. Sacuda suavemente los senos por unos segundos para facilitar la bajada de leche, con esta acción se libera leche de los senos (gotea o secreta) ver figura 24.

Figura 24. Sacudir seno





Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

8. Coloque la mano en forma **C**, presione con los dedos pulgar, índice y medio, adopte una posición cómoda. Ver figura 25.

Figura 25. Colocación de mano en forma de C



9. Coloque firmemente el frasco de vidrio esterilizado en la superficie de mesa y por debajo del seno e inicie la extracción de leche, cuidando no tocar el frasco con el seno ni derramar leche, deje que la leche fluya libremente dentro del frasco, como se observa en la figura 26.

Figura 26. Colocación de frasco para la extracción



10. Una vez que no salga leche, se realiza la misma técnica con el siguiente seno, mientras se realiza el masaje en el otro seno, se debe tapar el frasco para evitar que se contamine la leche.

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

11. Si se sobrepasa la capacidad de volumen del frasco de más de las 2/3 partes (120 ml.) utilizar otro frasco de vidrio estéril.
12. Se tapa perfectamente el frasco y se coloca etiqueta o "Etiqueta de identificación para frascos de fórmula láctea y bolsas de nutrición enteral nd-33", clave 2660-009-126 con los siguientes datos
 - Número de cama
 - Servicio donde se encuentra hospitalizado el recién nacido
 - Nombre completo
 - Fecha de extracción
 - Hora de inicio y término de la extracción (a.m. o p.m.)
 - Cantidad entregada en cada frasco (onzas o mililitros)

Como se muestra en la figura 27.

Figura 27 Etiquetado de frasco



13. De manera alternada se debe cambiar los senos en el siguiente horario de extracción.
14. No se debe mezclar la leche entre fracasos en los diferentes tiempos de extracción para evitar contaminación y desfase del horario de la extracción.
15. Después de la extracción de leche se debe almacenar inmediatamente para conservarla, colocándola los frascos en la parte alta del refrigerador (este de estar en condiciones higiénicas), separándolos de alimentos para evitar que se contamine.

NOTA 1: Entre más extracciones realice, se incrementará la producción de leche, recuerde que el niño o niña se alimenta por lo menos 8 veces al día.

NOTA 2: Se puede emplear el método de extracción mecánica, mediante el uso de bomba o extractor o "sacaleches", pueden ser manuales o electrónicos los cuales generan una succión para extraer leche materna, con esta técnica también se debe contar con una orientación y capacitación por el profesional de salud y disponer con los materiales e insumos necesarios.

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

Almacenamiento y conservación de leche humana en domicilio

Cuando se almacena y conserva leche humana, depende del tiempo en que va ser utilizada.

1. La leche fresca extraída puede permanecer a temperatura ambiente (de 25 °C) durante 6 a 8 horas, sin embargo es mejor refrigerarla lo antes posible ya que depende el horario cuando vaya a tomarla el paciente recién nacido.
2. La leche materna refrigerada puede usarse dentro de los 5 días de extraída, pero puede ser refrigerada hasta 8 días y se debe almacenar al fondo del refrigerador, rotando los frascos, las extracciones anteriores se colocan enfrente las extracciones nuevas atrás.
3. Si la leche humana se encuentra dentro de un refrigerador con un congelador que tiene una puerta individual (-18 °C), la leche puede mantenerse congelada hasta 3 – 6 meses. Si se trata de un congelador horizontal (congelador independiente) o un congelador de muy baja temperatura -20 °C, la leche humana puede mantenerse congelada hasta 6 - 12 meses.

NOTA: La leche materna congelada se expande, por tal motivo los frascos de vidrio no se deben llenar al tope. Una vez que la leche se descongela podrá almacenarse en el refrigerador y usarse dentro de las 24 horas.

Traslado de frascos de leche humana extraída en casa a la unidad médica hospitalaria

Una vez extraída leche humana en casa, se debe de trasladar a la unidad médica hospitalaria, realizado previamente el correcto etiquetado, almacenamiento y conservación en refrigeración, si es posible entregarla el mismo día o entregarla más tardar al día siguiente en el horario que establecido por la unidad Médica Hospitalaria. El traslado de frascos se realiza a través de una hielera de unicel o nylon térmica de 30 cm. aproximadamente con 4 bolsas chicas de gel congelante o refrigerante o con cubitos de hielo para conservarla a temperatura adecuada (4 - 8°C), se coloca(n) el (los) frasco(s) bien tapado(s), parado(s) y firme(s), garantizando las mejores condiciones higiénicas para evitar contaminación cruzada y pérdida de las propiedades nutritivas, como se muestra en la figura 11.

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

Figura 28. Transporte de leche materna



Recepción de frascos de leche humana en la unidad médica hospitalaria

Se realiza la entrega de frescos de leche humana extraída en casa a la persona responsable del “área de extracción de leche humana” y efectúa el registro de entrega del frasco(s) contabilizando la cantidad en onzas o mililitros de leche humana recibida en bitácora y/o pizarrón confrontando la “Etiqueta de identificación para frascos de fórmula láctea y bolsas de nutrición enteral nd-33”, clave 2660-009-126 con los siguientes datos.

- Nombre completo
- Fecha de extracción
- Hora de inicio y término de la extracción (a.m. o p.m.)
- Número de cama y servicio donde se encuentra hospitalizado el recién nacido
- Cantidad entregada en cada frasco (onzas o mililitros)

Fraccionamiento y conservación en refrigeración de leche humana

Realiza la distribución de leche materna recibida, y la distribuye en frascos limpios de vidrio graduado y esterilizado considerando cantidad por toma (onzas o mililitros), atendiendo la prescripción médico dietética indicada por el Médico No familiar, registrada en el formato “Control Prescripciones de sucedáneos de leche materna nd-12”, clave 2660-009-048, tapa los frascos y adhiere nuevamente la “Etiqueta de identificación para frascos de fórmula láctea y bolsas de nutrición enteral nd-33”, clave 2660-009-126, a cada frasco y almacena en el refrigerador destinado a la conservación de leche humana, la mantiene en refrigeración hasta su posterior distribución a las áreas de Cunero Patológico, UCIN, de acuerdo al horario establecido en la unidad médica hospitalaria.

2660-013-017



Lineamiento para la técnica de extracción manual, almacenamiento, conservación, embalaje y transporte de leche humana en la unidad médica hospitalaria y domicilio

En caso que las tomas de leche materna no sean suficiente para alimentar al paciente recién nacido hospitalizado, se complementará la alimentación mixta con sucedáneos de leche materna, indicada por el Médico No familiar tratante, realizando este proceso de acuerdo a las “Lineamiento para la preparación y etiquetado de sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-013-018.

Distribución de leche materna a los servicios de Cunero Patológico, UCIN, etc.

El Manejador de Alimentos realiza la distribución de frascos de leche materna a los servicios de Cunero Patológico (Cunero Patológico) Unidad de Cuidado Intensivos Neonatal (UCIN), etc. a través del formato “Entrega de leche humana, sucedáneos de leche materna y dietas enterales”, clave 2660-009-173, entregando el número de tomas por frasco fraccionado de leche materna y guarda en refrigeradores destinados para su conservación, el personal de enfermería firma de recibido el total de frascos de leche materna, posteriormente distribuye los frascos con leche humana al paciente recién nacido identificando y otorgando la primer toma del día, conforme al horario determinado por la unidad médica hospitalaria, de acuerdo a la organización y plantilla asignada a la unidad médica la distribución de frascos se puede realizar por el personal del ASLMDE, con número de tomas en cada servicio o entrega para 24 hrs. o en su caso el personal de responsable del servicio de enfermería se traslada al refrigerador destinado al almacenamiento de leche humana y toma el frasco que corresponda a la toma, verificando en la etiqueta al nombre del paciente, fecha, número de toma, priorizando primero otorgar la leche humana y posterior las tomas de sucedáneo de leche materna.

Higienización de equipo de cocina utilizado en el área de leche humana.

La higienización y desinfección del equipo, mobiliario y artículos de cocina se realiza con apego al Lineamiento para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y desinfección de alimentos, clave 2660-013-003 y “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002.

2660-013-017



ANEXO 10

**Informe de productividad del área de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y extracción de leche humana nd-14.
2660-009-039**



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Informe de productividad del área de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y extracción de leche humana nd-14

Unidad: 1	Fecha de elaboración: 2 dd / mm / aaaa	Periodo: 3 dd / mm / aaaa al dd / mm / aaaa
--	--	---

Sucedáneo de leche materna	%	Cantidad de sucedáneo	Litros de mezcla	Total de Latas	Precio de la lata	Costo de la mezcla	Número de tomas preparadas	Costo unitario de toma
4	5	6	7	8	9	10	11	12
Total	13							

Dieta polimérica Enteral	Cantidad de polimérica	Litros de mezcla	Total de sobres	Costo del sobre	Costo de la mezcla	Número de tomas preparadas	Costo promedio de la toma
14	6	7	8	9	10	11	12
Dieta polimérica Vía oral	Cantidad de polimérica	Litros de mezcla	Total de sobres	Costo del sobre	Costo de la mezcla	Número de tomas preparadas	Costo promedio de la toma
15	6	7	8	9	10	11	12
Dieta Elemental	Cantidad de dieta elemental	Litros de mezcla	Total de sobres	Costo del sobre	Costo de la mezcla	Número de tomas preparadas	Costo promedio de la toma
16	6	7	8	9	10	11	12

Productividad de sucedáneo			Productividad Dietas enterales		
Cantidad de sucedáneo utilizado	17		Total de dietas enterales poliméricas	22	23
Total de litros de mezcla		18	Total de dietas enterales vía oral		
Total de tomas preparadas	19		Total de dietas elementales	24	
Costo total de la mezcla		20	Total de hidrataciones		25
Costo unitario por toma	21		Total de frascos estériles vacíos	26	

Productividad de extracción de leche humana			
Total de litros recolectados de leche materna	27	Total de tomas recibidas	28

Elaboró Nutricionista Dietista 29 _____ Nombre, matrícula y firma	Verificó Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética 30 _____ Nombre, matrícula y firma
--	--

2660-009-039



ANEXO 10

Informe de productividad del área de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y extracción de leche humana nd-14 INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	El nombre con que se identifica la unidad médica hospitalaria.
2	Fecha de elaboración	El día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se elabora el Informe.
3	Periodo	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que inicia y termina el registro del informe de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y extracción de leche humana.
4	Sucedáneo de leche materna	El nombre del sucedáneo de leche materna que se preparó.
5	%	El porcentaje de dilución en el que se calculó el sucedáneo de leche materna.
6	Cantidad de sucedáneo, polimérica, dieta elemental	La cantidad en gramos de sucedáneo de leche materna o dieta polimérica o dieta elemental que se utilizó en el mes para preparar la mezcla.
7	Litros de mezcla	El total de la cantidad de litros de mezcla preparada acumulada en el mes.
8	Total de Latas o sobres	El total de latas o sobres utilizados por tipo de sucedáneo, dieta polimérica o dieta elemental que es el resultado de dividir la cantidad de gramos de sucedáneos entre la cantidad gramos de presentación de la lata.
9	Precio de la lata, costo del sobre	El costo de la lata de sucedáneo o del sobre de dieta polimérica y elemental que reporta la farmacia.
10	Costo de la mezcla	El resultado de multiplicar el costo de la lata por tipo de sucedáneo por la cantidad de latas utilizadas.
11	Número de tomas preparadas	El total de número de tomas preparadas por tipo de sucedáneo.

2660-009-039



ANEXO 10

Informe de productividad del Área de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y extracción de leche humana nd-14 INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
12	Costo unitario de toma, promedio de la toma	El resultado de dividir el total de tomas preparadas entre el costo total de la mezcla.
13	Total	La suma del total de la columna cada columna de número 6, 7, 8, 10 y 11.
14	Dieta polimérica Enteral	La dieta polimérica enteral que se preparó.
15	Dieta polimérica Vía oral	La dieta polimérica enteral que se preparó.
16	Dieta Elemental	La dieta polimérica enteral que se preparó.
17	Cantidad de sucedáneo utilizado	La cantidad total de sucedáneo de leche materna utilizada en el mes que se obtuvo sumar la columna 6.
18	Total de litros de mezcla	La cantidad total mensual de litros de mezcla que se obtuvo sumar la columna 7.
19	Total de tomas preparadas	La cantidad total mensual de tomas preparadas en el mes que se obtuvo sumar la columna 11.
20	Costo total de la mezcla	El costo total mensual de la mezcla preparada de sucedáneo de leche materna que se obtuvo sumar la columna 10.
21	Costo unitario por toma	El resultado de la división de la columna 19 entre la columna 20.
22	Total de dietas enterales	El número total mensual de dietas enterales polimérica preparadas por sonda que se obtuvo sumar la columna 11.
23	Total de dietas enterales vía oral	El número total mensual de dietas enterales preparadas vía oral que se obtuvo sumar la columna 11.

2660-009-039



ANEXO 10

Informe de productividad del Área de sucedáneos de leche materna, dietas enterales y extracción de leche humana nd-14 INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
24	Total de dietas elementales	El número total mensual de dietas elementales preparadas que se obtuvo sumar la columna 11.
25	Total de hidrataciones	El número total mensual de hidrataciones preparadas.
26	Total de frascos estériles vacíos	El número total mensual de frascos vacíos para proceso de esterilización.
27	Total de litros recolectados de leche materna	El número total mensual de litros recolectados de leche materna.
28	Total de tomas recibidas	El número total mensual de tomas recibidas de leche materna.
29	Elaboró	El nombre (s), apellido paterno, materno y matricula del Nutricionista Dietista que elabora el informe.
30	Verificó	El nombre (s), apellido paterno, materno y matricula del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética.

2660-009-039